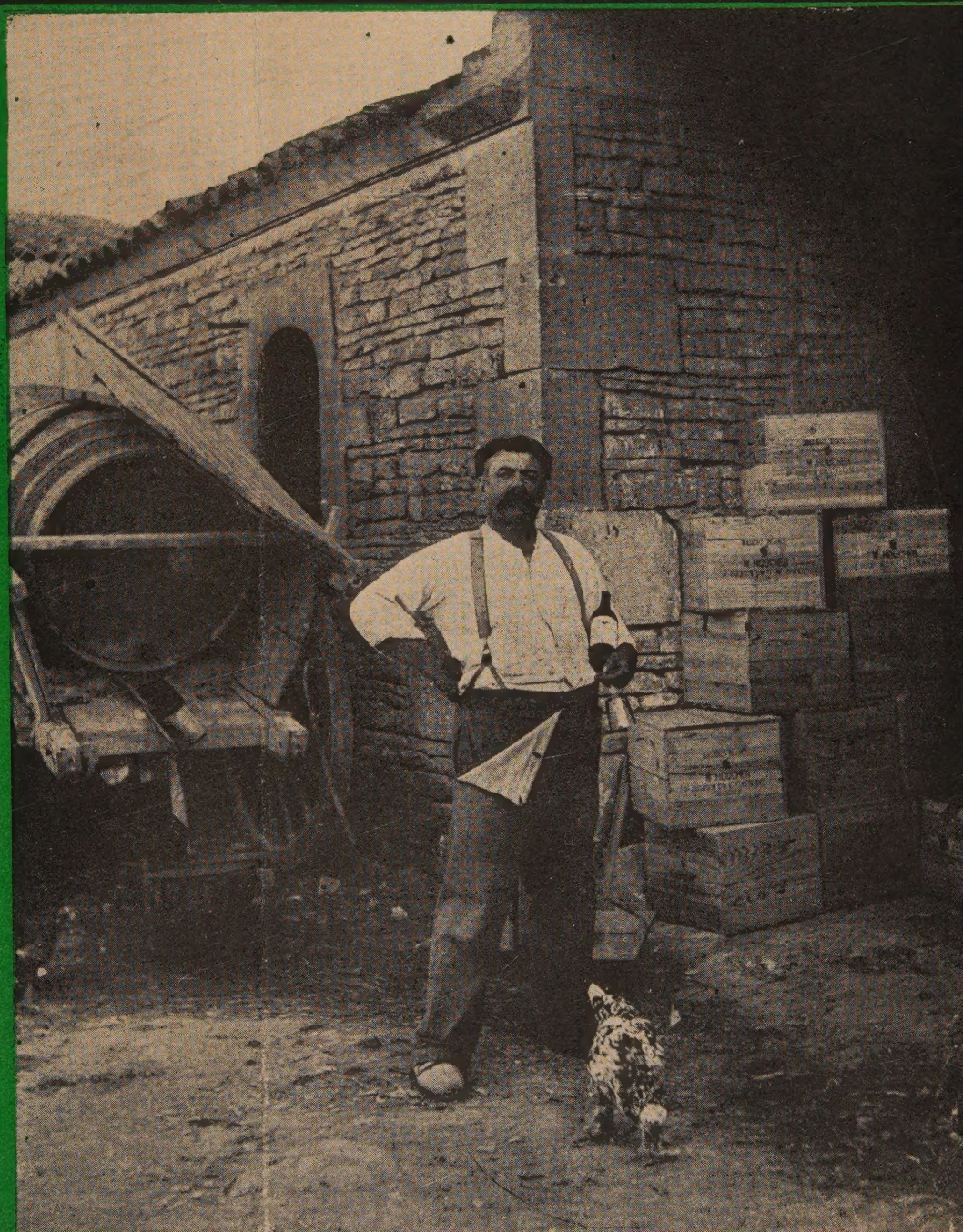
Revue de VITICULTURE

FONDÉE EN 1893 PAR PIERRE VIALA



REV. VITIC.
Vol. 94 N° 1 Pages 1 à 32
JANVIER 1948

PRESSES
DOCUMENTAIRES
PARIS

Le Phosphore
des
ENGRAIS PHOSPHATÉS
Superphosphates - Scories Thomas
Phosphates moulus
ÉLÉMENT VITAL

ASSOCIATION DE
Propagande des Engrais Phosphatés
139, Boulevard HAUSSMANN - PARIS 8e

PROGIL
Société Anonyme au Capital de 350.000.000 de Fs

TOUS
PRODUITS CHIMIQUES AGRICOLES

HERBICIDES • INSECTICIDES
ANTICRYPTOGAMIQUES
Pour la Défense
de vos Cultures

LESSIVES - SOLVANTS - DÉSINFECTANTS
SEL POUR FUSION - TANNINS
destinés aux industries agricoles

ACIDE FORMIQUE POUR ENSILAGE

SIÈGE SOCIAL : 77, Rue de Miromesnil, PARIS (8e)
Bureau de Vente : 10, Quai de Serin, LYON (Rhône)

VITICULTEURS

EN 1948 *LA VIGNE AURA DROIT DE NOUVEAU AUX ENGRAIS.*

SAINT-GOBAIN

FABRIQUE ou PRÉPARE

des ENGRAIS SIMPLES
des ENGRAIS MÉLANGÉS
et des ENGRAIS COMPLEXES
des
FONGICIDES
et des
INSECTICIDES
ACTIFS

Adressez-vous à votre fournisseur
ou consultez l'Agence de vente la plus proche

LA POUDREUSE
A MOTEUR ÉLECTRIQUE
"BOURRASQUE"

Supprime la fatigue. Economise les produits. Grand débit, intensité, régularité et finesse de la projection. Notice BA s/demande.

HORTEX
Agent général
29, RUE JULES-FERRY
SURESNES (Seine)
Tél. LONgchamp 28-55
B. 971

Revue de VITICULTURE

FONDÉE EN 1893 PAR PIERRE VIALA

MEMBRE DE L'INSTITUT — PRÉSIDENT DE L'ACADÉMIE D'AGRICULTURE

COMITÉ DE RÉDACTION :

Le Docteur Frank Viala.
Le Président de la Société des Amis de Pierre Viala.
Le Président de l'Office International du Vin.
Le Président de la Société des Viticulteurs de France.
Le Président du Syndicat National du Commerce des Vins et Spiritueux.
Le Président de la Fédération des Associations Viticoles de France et d'Algérie.
Le Président de la Fédération Française des Stations Uvales.
Le Docteur Pierre-Jean Viala.
Le Président du Comité National des Appellations d'Origine des Vins et Eaux-de-Vie.
Le Président du Comité National de Propagande en faveur du Vin.
Le Président de l'Association des Médecins Amis du Vin.
Le Président du Syndicat d'Exportation des Grands Vins de France.
Le Gérant de la Société de Productions Documentaires.

Rédacteur en Chef :
M. Paul MARSAIS,
Professeur de Viticulture à l'Institut National Agronomique et à l'École Nationale d'Agriculture de Grignon.

SOMMAIRE :

VOLUME 94 N° 1 JANVIER 1948

Couverture : A Cognac. La production des eaux-de-vie de vin est la principale richesse du pays. Un vigneron charentais et ses produits.

Éditorial :

L'avenir du Vigneron 2

Viticulture :

Viticulture en sols court-nouants, par V. Couderc et P. Marsais 3
Les mérites particuliers des porte-greffes Riparia-Berlandieri 161-49 et Cabernet-Berlandieri 333 E. M. (Tisserand), par L. Gibert et P. Marsais 5
Les hybrides dans le Midi, par J. Goyard 7
Le vignoble du Hatay (Turquie), par M. Biron 5

Science et Technique :

Les phytohormones peuvent-elles supprimer les mauvaises herbes du vignoble? par M. Legal 12
Une nouvelle poudreuse, par R. Abescat 14

Économie viti-vinicole :

Les vins luxembourgeois dans Benelux, par C. Ennesch 15
Les vins français en Belgique, par H. Brochier 16
Contribution à l'étude du programme viticole de la France (*suite et fin*), par M. Flanzy 18
Motorisation agricole et assurances, par C. Vesselle 20
La vigne et le vin aux États-Unis, par L. Douarche 21

Actualités viti-vinicoles :

Chronique de Bourgogne, par J. Prieur 22
Echos du Midi, par R. Chaminade... 23
Nouvelles du Centre et de l'Ouest, par M. Sauvageon 24
Chronique de la Gironde, par L. Gros 25
Chronique charentaise, par J.-L. Vidal et J. Lafon 26

Informations 27

PUBLICATION MENSUELLE ÉDITÉE PAR LES PRESSES DOCUMENTAIRES
DÉPARTEMENT D'ÉDITION DE LA SOCIÉTÉ DE PRODUCTIONS DOCUMENTAIRES
Société à Responsabilité Limitée au Capital de 2.500.000 Francs

Abonnements (1 an) : France..... Frs **750** Étranger..... Frs **850** **Dépôt :** 28, Rue Saint-Dominique — Paris-7e

Téléphone : INValides 10-73 Ch. Post. 1573-86 Paris R .C. Seine 289.660 B C. O. L. 15.0187

Editorial

L'avenir du vignoble français

Les statistiques qui vont paraître apporteront une nouvelle confirmation de nos craintes, relatives à l'avenir du vignoble français. Encore une fois, bien que le mildiou n'ait pas sévi, la récolte, et surtout la récolte du Midi, va marquer une notable diminution sur les récoltes moyennes d'avant-guerre.

Sans doute faut-il faire la part des déclarations minimisées volontairement pour des raisons qui sont bien connues des lecteurs de cette *Revue*. Cependant le déficit, par rapport aux quantités espérées reste très important, et l'on est en droit de se demander si les années prochaines ne le verront pas augmenter encore, lorsque les conditions favorables aux dégâts causés par le mildiou et par les vers de la grappe seront à nouveau réalisées.

En présence de cette chute inquiétante de la production des départements méridionaux, il convient de rechercher les causes du retard apporté à la remise en état des vignes affaiblies par le manque de soins culturaux, de fumure, surtout par l'absence de vignes jeunes, bien établies en remplacement des souches hors d'âge, vétustes, malades, dégénérées.

Ces causes sont certainement, d'abord, le désordre apporté par la guerre et par l'occupation. L'ordre nécessaire devrait être revenu, la libération étant déjà vieille de nombreux mois. C'est dans le sens du retour à un équilibre économique et technique que ceux qui ont la responsabilité de l'œuvre à accomplir devraient orienter leur action. Fournir aux viticulteurs la main-d'œuvre qualifiée, les attelages, les engrais, le matériel indispensable à la culture et à la protection du vignoble sont les premiers résultats à atteindre. La question des plants de vigne à proposer et à procurer vient immédiatement après. L'expérience de l'année 1947 a montré que la production de nos pépinières pourrait suffire à couvrir les demandes de nos compatriotes et même de l'étranger, si la profession était aidée dans sa tâche, sagement contrôlée, sans plus.

A notre avis, la remise en état des sols à vigne doit jouer un rôle capital. Il faut fournir au terrain les matières organiques qui font défaut, qui seront le meilleur remède contre les maladies de dégénérescence. C'est donc la solution de ce problème technique qui domine toute la question. Cela fait, il faudrait faire connaître aux viticulteurs ce qui agira dans chaque cas particulier, par tous les moyens dont une propagande active doit disposer au siècle où nous sommes : les conférences *dans le vignoble* (et pas seulement dans les milieux académiques), les tracts, les livres, la radio et le cinéma. De bons exemples seraient à prendre chez nos amis anglo-saxons. La méthode des vignobles-pilotes donnerait certainement de bons effets ; elle a été trop timidement appliquée jusqu'à présent.

Convenablement renseignés, aidés de toutes façons par les pouvoirs publics, les viticulteurs pourraient, en peu de temps, reconstruire un vignoble qui représente une des principales richesses du pays. Qu'on ne l'oublie pas !

RV

Viticulture

VITICULTURE EN SOLS COURT-NOUANTS

par Victor COUDERC et Paul MARSAIS

Le sol des vignobles est aujourd'hui très différent de ce qu'il était il y a cinquante ans : la lutte contre les nouvelles maladies, la nécessité d'augmenter les rendements ont entraîné de grands changements dans les procédés de culture. Cette nouvelle viticulture a provoqué de profondes transformations dans le sol, qui devient de plus en plus défavorable au développement du système radiculaire de la vigne.

Sols court-nouants. — On peut désigner sous ce nom ceux qui ont été le plus modifiés par la culture. Ils sont caractérisés par le manque de matières organiques et d'humus, par l'excès de minéralisation, par la présence d'éléments corrosifs pour les racines, par la disparition de la faune et de profondes modifications de la flore souterraine.

Ce sont souvent des sols argileux, lents à se ressuyer et à s'échauffer au printemps ; mais ce sont surtout les sols situés dans les bas-fonds et les parties déclives, où se rassemblent les eaux de ruissellement, chargées d'éléments minéraux, sols quelconques, toujours plus dégradés dans les creux que dans les parties en relief. Ils se rencontrent non seulement dans les bas-fonds des plaines, mais aussi dans les dépressions des plateaux et même sur les côtes ensoleillées, dans le creux des ondulations formant palier.

Dans ces sols, la dégénérescence de la vigne est plus rapide et plus grave, parce qu'ils sont plus défavorables au développement de son système radiculaire. Là où la vigne dégénère beaucoup d'autres végétaux dépérissent aussi plus ou moins (1) : sainfoin, luzerne, vesce, maïs, blé, chanvre, lin, cerisier, etc...

Dans de tels terrains, la reconstitution présente de très grandes difficultés.

Vignes dégénérées. — Les symptômes bien connus du court-noué se manifestent sur les organes aériens, mais le siège des lésions est dans le système radiculaire ; ce ne sont ni les sarments, ni les feuilles qui sont malades, ce sont les racines :

« ... elles sont lisses, brillantes extérieurement et leurs tissus intérieurs blancs, n'ayant pas l'air de souffrir ; mais elles ne font point de radicelles, elles semblent comme en sommeil », E. LEPAGE (Angers) *Prog. Agr. et Vit.*, 1913, 8 juin.

« Au printemps, les radicelles de l'année précédente sont plus ou moins noircies donc altérées... ; à l'arrivée de l'été les nouvelles radicelles qui se forment sont saines et normales ; d'où, peut-être, le meilleur développement des rameaux et des feuilles.

« A l'automne, le système radiculaire est en grande partie sain.

« Pendant l'hiver, il s'altère, se détruit, d'où le mauvais départ de la végétation. » L. RAVAZ, *Progr. Agr. et Vit.*, 1929, 15 décembre.

Les radicelles au printemps : « A côté de quelques radicelles normales, il y en a qui sont irrégulièrement renflées et raccourcies. Sur les parties renflées, on voit poindre de tout petits mamelons très nombreux, se touchant presque. Au microscope ces mamelons sont des radicelles naissantes, arrêtées dans leur croissance.

« Ces radicelles, au moment où elles ont été examinées étaient saines, pas d'altérations internes ; les radicelles naissantes l'étaient aussi, mais semblaient incapables de s'allonger au dehors. » L. RAVAZ, *Prog. Agr. et Vit.*, 1930, 5 janvier.

Déséquilibre de la végétation. — Au début du printemps, la vigne court-nouée a des feuilles avant d'avoir des organes absorbants dans le sol ; au début de l'été, quand les premières radicelles commenceront à fonctionner, il y aura déjà beaucoup trop de feuilles pour ce système radiculaire naissant ; l'évaporation sera trop forte pour le faible pouvoir absorbant des racines, il n'y aura pas assez de sève pour faire circuler les matières nutritives qui se forment dans les feuilles, elles y restent ainsi que dans les sarments (plus riches en réserves que

(1) Cette question sera traitée très en détail, avec celles des cultures associées et de la polyculture.

les sarments normaux (1)), dans les racines, au contraire, les réserves épuisées ne se reconstituent plus, le système radiculaire restera toujours déficient et sous-alimenté, ce qui explique ses altérations pendant l'hiver et son atrophie progressive.

Pendant toute la période végétative il y aura déséquilibre entre la racine et la feuille, entre l'absorption et l'évaporation. M. Cros-Mayrevieille (2) signale ce déséquilibre comme « une des causes guérissables du court-noué ». Il est guérissable en effet et tout le traitement des vignes qui dégénèrent consistera à rétablir leur équilibre nutritif. Pour cela il faudra :

1° *Au printemps* : retarder le débourrement et le départ de la végétation, — dans le sol, faciliter la sortie des radicelles et l'émission de poils absorbants.

2° *Pendant l'été* : réduire la surface des feuilles et l'évaporation ; dans le sol, accélérer le développement des racines et l'ascension de la sève brute.

Les expériences des techniciens, les très nombreux faits d'amélioration signalés par les viticulteurs montrent que les sols les plus dégradés peuvent être régénérés, que les vignes les plus malades, même mourantes, peuvent être relevées et peuvent donner, pendant des années, encore des récoltes rémunératrices.

Pour cela, il sera nécessaire de modifier à peu près tous les procédés de culture en usage aujourd'hui.

Le court-noué, dégénérescence édaphique (d'origine terrestre) n'est pas une maladie infectieuse ; contre lui, il n'y a pas de remède spécifique comme le cuivre contre le mildiou, le soufre contre l'oïdium, l'arsenic contre l'esca ; il y a bien des remèdes utiles : zinc, soufre, hormones ; leur rôle est secondaire. La dégénérescence édaphique est une maladie de la nutrition ; le traitement de fond, c'est le changement du mode d'alimentation ; pour cela ce sont presque tous les travaux de la vigne qui sont à modifier ; un changement partiel ne peut amener qu'une amélioration minime et passagère.

Ces modifications n'augmenteront pas les charges des viticulteurs, elles tendent, au contraire, à une simplification des travaux et à un abaissement du prix de revient des produits de la vigne.

* * *

Cette nouvelle technique de la " viticulture en terrains court-nouants " sera étudiée en détail dans une série de brochures dont le prix sera fixé dès que ceux de l'édition se seront stabilisés.

Les lecteurs qui désirent en être informés, peuvent donner leur adresse au Laboratoire Pierre Viala, 16, rue Claude-Bernard, Paris (5e).

(1) M. Bosc et C. Benezech. — Sur le métabolisme glucidique des ceps de vigne sains et court-noués. *C. R. Acad. Sci.* 1941, **212**, 1168-1169.

(2) Cros-Mayrevieille (J. P.) *Rev. Viticulture*, 1946, 200, Mai.

LES MÉRITES PARTICULIERS DES PORTE-GREFFES RIPARIA-BERLANDIERI 161-49 ET CABERNET-BERLANDIERI 333 E. M. (TISSERAND)

par L. GIBERT et P. MARSAIS,
du Laboratoire Pierre Viala,

A considérer l'hésitation de certaines sphères viticoles à suivre « l'engouement » actuel des praticiens pour quelques numéros de porte=greffes, il paraît utile de reprendre certains traits de l'histoire de ces derniers, propres à justifier la confiance dont ils jouissent actuellement.

La Sous=commission du Comité technique permanent de la Sélection des Plantes cultivées a publié en octobre dernier, une liste provisoire des surfaces de pépinières consacrées à la culture des différents porte=greffes. Le 161=49 y vient en troisième rang, faisant suite au Rupestris du Lot et au 3.309 C. Il occupe plus du 11% de la surface consacrée aux pépinières de vigne, et le marché actuel des bois et des plants démontre clairement que le pourcentage de demandes est très supérieur à ce chiffre. Il faut donc s'attendre à lui voir prendre un développement encore plus grand dans les années à venir aux dépens, pour une grande part sans doute, du Lot et du 3.309.

Doit=on s'en réjouir ou s'en attrister? Il est bien imprudent de vouloir formuler un jugement catégorique qui, loin d'informer le viticulteur, le met seulement en face d'une réponse qui peut être entachée de partialité ou d'erreur. Il n'y a guère de « mode » en agriculture, et le vigneron — en bon paysan qu'il est — hésite longtemps avant de changer ses méthodes de travail, ou avant de troquer des outils qui lui ont jusqu'ici donné toute satisfaction contre des nouveaux venus présentés sans lettre de créance.

Y aurait=il une exception pour le 161=49? On peut se poser la question après la lecture d'articles qui présentent son choix comme une « erreur dommageable » Sans trancher le débat, rappelons tout d'abord qu'on ne peut guère parler de « nouveau=venu » pour ce Riparia=Berlandieri obtenu par Couderc dans un semis de 1888. Il ne fut guère mis en vente que vers 1905=1906 et le catalogue pour 1916=1917 des hybrides de vignes de la maison Cauderc le donne comme « le meilleur et le plus sûr des hybrides de Berlandieri — est destiné à les remplacer tous. Prend facilement de bouture et prend remarquablement la greffe, soit sur place, soit en greffe=bouture. Tous les terrains, même les craies pures et les silico=calcaires ».

Dès avant cette époque, le 161=49 est connu un peu partout, puisque au cours d'une tournée d'études effectuée en 1911 dans les vignobles de Malaga et de Jerez (1), M. le Professeur Marsais relève l'existence de ce porte=greffe en plusieurs endroits : M. Solas y Amat, ingénieur agronome et hybrideur espagnol l'avait introduit dans sa grande collection de porte=greffes établie dans la région de Malaga « pour étudier à la fois le problème d'adaptation et la question, non moins importante et tout aussi obscure, de l'affinité des cépages espagnols pour le porte=greffe américain... Après essais et expériences quelques=uns seulement de cette longue liste furent conservés pour la plantation en grand dans le vignoble ». Parmi eux était le 161=49. Et au cours des visites qu'il fit dans les domaines de la région, notamment à Paredones, M. Marsais notait ce numéro comme « très beau dans ce sol difficile » et comme étant l'un des six porte=greffes « que les essais en grand avaient mis hors de pair ».

D'ailleurs, dans l'exposé qu'il fit au Congrès de Madrid en 1911, sur « les Porte=Greffes les plus appropriés aux terrains calcaires et secs », M. Nicolas Garcia de los Salmones cite déjà le Riparia Berlandieri n° 161=49 de Couderc (2). Il le classe parmi la série des porte=greffes recommandés pour les terrains calcaires marneux frais, les terrains calcaires simples frais et les terrains calcaires crétacés frais. Pour ces mêmes catégories de terrains, mais sujets à la sécheresse, les divers hybrides de Berlandieri lui paraissent être du plus gros intérêt.

Depuis, l'expérience a vérifié ces qualités du 161=49. M. Nayrac, directeur de la Station Viticole de Cognac, créa au Parveau, en 1928, un champ d'expérience destiné à comparer au 41 B d'anciens et de nouveaux porte=greffes. La plantation comportait vingt=six sujets différents, tous greffés en Saint=Emilion. Les résultats obtenus furent publiés par M. René Lafon, alors directeur de la Station : d'une part, classement des vendanges 1937 où le 161=49 vient au premier rang devant R. 110 et R. 57 ; d'autre part, le classement d'après les récoltes de 1931 à 1937 inclusivement où le 161=49 vient en quatrième rang après le 19=62, le 333, et le 41 B, presque à égalité avec ces deux derniers. Déjà, dans l'ancien champ d'expérience de Marville, il s'était signalé de 1906 à 1932 par une production très abondante et

(1) *Rev. Viticulture*, 1913, 350, 406, 434, 463, 488.
(2) *Rev. Viticulture*, 1911, 565, 633, 664.

régulière ; aussi M. René Lafon le qualifie-t-il d'« excellent porte-greffe pour les terrains argilo-calcaires, assez profonds, pas trop secs, et de fertilité au moins moyenne. » A son avis le 161-49 manque de vigueur en terrains peu fertiles, aussi le recommande-t-il en bons sols, assez profonds, où le Riparia chlorose (10 %) ainsi que le 3.309 (20 %).

Et justement cette haute résistance au calcaire du 161-49 permet de l'employer très largement dans toutes les régions viticoles : M. J.-L. Vidal a observé en Charente une plantation où le 161-49 se montre supérieur à plusieurs porte-greffes plantés côte à côte. M. Coupin, directeur du Groupement obligatoire des Viticulteurs et Producteurs de fruits de Tunisie (G. O. V. P. F.) dans son livre « Comment reconstituer le vignoble en Tunisie » le retient comme un des cinq porte-greffes devant être employés dans ce pays. M. Gustave Philipponat, s'adressant aux jeunes vignerons champenois (1), déclare avoir obtenu satisfaction, lors de la première reconstitution du vignoble, avec le 161-49 autant qu'avec 41 B, 34 EM, 157-11, etc. et certifie qu'au point de vue de la récolte, tous se valent, la première place revenant alternativement à chaque porte-greffe. Au sujet du dépérissement dans ce même pays, Ravaz écrit dans le « *Progrès Agricole et Viticole* » du 13 juillet 1930 (2), que le 41 B est sujet au chabot et que le 161-49 est susceptible de le remplacer. Et il déclare l'année suivante (3) « 161-49 s'enracine facilement ; son allure est, du reste, celle du Riparia et il a du Berlandieri, ce qu'il faut pour résister à la chlorose ». Nul n'ignore la place importante que prend actuellement ce porte-greffe dans la reconstitution du vignoble méridional. Enfin, n'oublions pas que, au point de vue de l'affinité greffon-porte-greffe, le 161-49 est un des rares porte-greffes à avoir une bonne affinité pour la majorité des cépages hybrides, lesquels, qu'on le veuille ou non, prennent une part de plus en plus grande dans nos vignobles de vins courants.

Au total, voici bien des éléments capables de justifier l'adoption par beaucoup du 161-49 comme porte-greffe de leurs nouvelles vignes. Nous ne prétendons pas qu'il soit universel, ni supérieur dans tous les cas. Mais il se révèle sûrement, après quarante années d'expérience, comme une des meilleures réussites de Couderc, le meilleur Riparia-Berlandieri certainement. Et « l'erreur dommageable » risque bien d'être celle de ne pas vouloir lui reconnaître sa vraie valeur dans les vignobles où il a déjà fait ses preuves.

(1) *Le Vigneron Champenois*, 1947, 342 Nov.

(2) *Prog. Agricole et Viticole*, 1930, 55. 13 juillet.

(3) *Prog. Agricole et Viticole*, 1931, 318, 5 Avril.

En considérant la liste provisoire des porte-greffes cultivés, établie par la Sous-Commission du Comité de Sélection des Plantes cultivées, on peut voir que le 333 E. M. n'a pas été classé dans la catégorie de ceux dont la culture doit être retenue. Ce franco-américain est loin d'avoir en France l'importance de son prédécesseur ; cependant il est doté de qualités suffisantes pour que, semble-t-il, il jouisse d'un meilleur sort. Depuis que Foëx obtint ce croisement de Cabernet-Berlandieri, bien des critiques se sont exercées sur son compte. Déjà M. Garcia de los Salmones, dans son exposé au Congrès de Madrid en 1911 (1), déplore que l'on ait « éliminé au début plusieurs plantes de valeur qui reviennent maintenant au champ du viticulteur ». Et il cite en tête de ces « rebutés » le 333 E. Dans le rapport d'un voyage en Sicile effectué en 1910 par M. le Professeur Marsais, le 333 est mentionné plusieurs fois : A Modica, dans un immense champ d'expériences, le 333 « franc au début, puis greffé, a été et est encore des plus beaux ». A Colamezzana, « le 333 est magnifique, dans un sol aride, excessivement difficile, très sec, calcaire et rocheux, variant de 40 à 70 % de Co^3Ca », où la plupart des porte-greffes ont été détruits. Enfin à Vittoria, le 333 ainsi que le 41 B sont beaux dans un sol à 50, 60 % de calcaire.

On reproche au 333 une trop faible résistance au phylloxera. Ce défaut paraît négligeable dans les sols où l'insecte ne se propage pas avec une grande facilité, et il n'y a aucun risque à le placer dans les terres franches ou humides, même très chlorosantes. Sa vigueur et sa fertilité sont excellentes. Aussi paraît-il souhaitable que ce porte-greffe soit maintenu, en raison de sa supériorité sur le 41 B dans les sols secs et superficiels où il se montre plus rustique et plus productif que ce dernier, ainsi que cela est apparu dans les Charentes au cours des cinq dernières années de sécheresse (René Lafon).

Mais le domaine des porte-greffes est très vaste, et les expérimentateurs n'en ont pas fini l'exploration. On ne saurait trop d'ailleurs leur exprimer la reconnaissance que leur doivent les viticulteurs pour un ouvrage dont l'utilité apparaît à tous, notamment à l'heure de la deuxième reconstitution. Une liste de porte-greffes ne saurait être définitive : d'anciens numéros céderont la place à d'autres, plus méritants, qu'il faudra multiplier bien plutôt que bannir. Ce n'est qu'à cette condition que le progrès est possible, et il l'est dès l'instant où chacun pense qu'il faut expérimenter d'abord et conclure après, ceci aussi bien dans un sens que dans l'autre.

(1) *Rev. Viticulture*, 1911, 570.

LES HYBRIDES DANS LE MIDI

par J. GOYARD

J'ai lu, avec grand plaisir, l'article très objectif de M. L. Gibert dans le dernier numéro de la Revue sur les Hybrides dans le Vignoble Audois.

Cependant j'espère que M. L. Gibert me permettra d'ajouter, pour les lecteurs de la *Revue*, un modeste additif à son article.

M'étant orienté vers les hybrides, producteurs directs, depuis que je suis viticulteur dans le beau département de l'Aude, j'ai fait passablement d'expériences. Je me suis donc fait une opinion et peut-être les viticulteurs encore hésitants en seront-ils intéressés.

1° J'estime que dans le vignoble audois, principalement dans le Carcassonnais et le Limousin, chaque viticulteur doit au moins avoir la moitié de ses vignes en P. D. Pour les années de mildiou et d'oïdium qui reviendront certainement, c'est la sécurité. Avec le dirigisme actuel, nous ne sommes plus certains de recevoir en temps voulu les sulfate et soufre, et lorsque nous les avons, nous ne sommes pas toujours assurés de pouvoir les répandre.

2° La prudence conseille de greffer les P. D. sur porte-greffes américains. Lorsqu'on a vu disparaître certains de ceux-ci : 1202, Ganzin 1, 2 et 9, 93,5 par les piqûres du phylloxéra, on peut douter de la résistance à l'insecte d'hybrides qui n'ont qu'un huitième, et parfois moins, de sang de vitis américain.

Du reste, il y a, cette fin d'été, alerte dans l'Aude : Plusieurs vignes de 12.375, comme d'autres n^os^, qui avaient été très vigoureuses jusqu'alors (genre de celles signalées par M. Gibert), ont subitement flanché. Il serait très intéressant de faire des recherches sur les racines de ces vignes. Et sans doute les Services Agricoles du Département, qui s'intéressent à la question, voudront-ils faire ces recherches.

Cependant ce manque de résistance phylloxérique, qui n'est pas généralisé, je m'empresse de le dire, mais qui engage au greffage des P. D., ne doit nullement faire rejeter ceux-ci. Quelle tranquillité d'esprit pour un viticulteur lorsqu'il sait que, malgré les mildiou et l'oïdium, il est assuré de faire sa récolte. J'en connais qui ont arraché de belles vignes produisant 150 et même 200 hectos à l'hectare pour les remplacer par des producteurs directs parce que pendant plusieurs années ils n'avaient pas vendangé malgré 15 et jusqu'à 17 sulfatages.

3° Pour la qualité des vins de P. D. les viticulteurs audois n'ont pas la prétention de concurrencer les crus d'appellation. Cependant, il existe déjà des n^os^ de P.D. qui, à la dégustation, priment, parfois sur certains vins de viniféra, et il arrive fréquemment que de bons dégustateurs se trompent dans la reconnaissance des uns et des autres. Je pourrais citer maints annecdotes assez typiques à ce sujet.

4° Je considère que la nouvelle loi sur la limitation des variétés d'hybrides P. D. n'était nullement opportune et qu'elle est très discutable :

Sous le fallacieux prétexte qu'il y a déjà trop de n^os^ de P. D. cette loi est une solution de paresse ; outre qu'elle apporte une grave atteinte à la liberté (et il nous en reste si peu), elle constitue une entrave au progrès.

Ainsi, par son effet, on proscrit d'excellents n^os^ de P. D. parce que chez Mr. T ils n'ont pas donné d'aussi bons résultats que chez Mr. Y. Mais chacun sait que les P. D. sont très sensibles aux conditions de climat, d'exposition, de nature du sol, de situation éolienne et que tel n° qui ne donne pas entière satisfaction dans un département, un canton, une commune même, est très apprécié dans d'autres. La période des essais n'est pas close, elle ne fait que continuer.

Cette loi ne fera que gêner les viticulteurs qui désirent planter par anticipation d'arrachages, et cela sans résultat pratique.

5° Quoi que l'on dise et que l'on fasse, la vigne nouvelle est bien lancée dans le département de l'Aude, où comme l'a écrit M. Gibert, elle est une nécessité.

Rendons hommages aux hybrideurs dont on ignore trop le mérite et la patience et qu'on oublie trop, de même qu'aux premiers expérimentateurs qui furent des pionniers. C'est grâce à eux que tous les Français, surtout les plus pauvres, retrouveront le goût de la Boisson Nationale.

LE VIGNOBLE DU HATAY (TURQUIE)

par Marcel BIRON

Ingénieur Agricole Conseil.

Le vignoble du Hatay se divise facilement en trois régions principales :

1° Aktepe-Hassa, produisant une moyenne de 1.000 tonnes de raisins blancs.

2° Iskenderun-Belen, offrant de beaux raisins à consommer frais ou à pendre.

3° Antakya (Antioche) avec ses sites pittoresques bien connus de Süreydiye et Harbiye aux jardins et cascades légendaires avec ses 100 à 150 tonnes de raisins rouges, que l'on cueille dans un enchevêtrement de

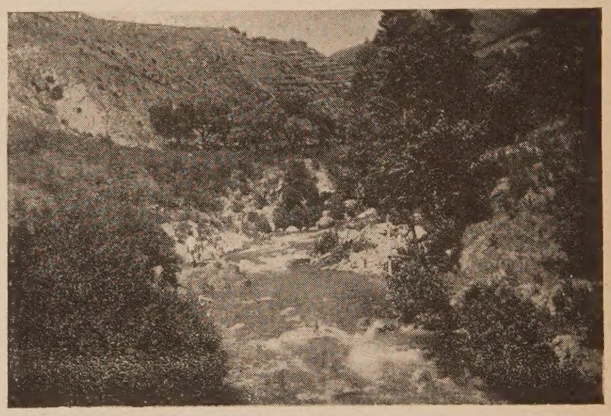
Harbizé. — Les Cascades.

branches d'orangers, de citronniers, de néfliers, de grenadiers etc.

I. Région d'Aktepe-Hassa.

Présentons d'abord notre cave de vinifications d'essai. La localité choisie en 1943 pour nos premiers essais de vinification est Kirikhan (la maison démolie). On peut objecter qu'elle n'est pas du tout placée dans une région viticole ; c'est exact. Elle possède, en dehors des jardins et des tonnelles pour la consommation familiale, une seule parcelle de vigne plantée en cépage « Dôkülgen » qui n'arrive pas à produire 1.000 kg. de raisins.

A moins de prévoir un programme de plantations



Harbizé.
La Vallée et les Jardins sur l'Oroute.

plus important en vignes dans cette région, on ne peut pas raisonnablement envisager la construction d'une cave plus importante à Kirikhan, L'Administration des Monopoles d'État a d'ailleurs décidé de cesser les essais de vinifications dans cette région à partir de 1947. C'est un état de fait que je ne discuterai pas, administrativement.

Mon compte rendu revêt donc l'aspect d'un historique qu'il faut mentionner avant de le classer. Il présente un certain intérêt au point de vue documentaire.

Nous avons donc vinifié pendant deux ans (1945 et 1946), dans une église désaffectée parce que c'était le seul bâtiment de pierre pouvant remplir le rôle de cellier. Malgré l'aération, la température ambiante, au cours du mois d'août s'est toujours maintenue entre

30 et 36° C, température qui rend les vinifications difficiles à freiner.

Si cette localité nous offrait ainsi deux ou trois locaux convenables, elle était la seule à nous assurer, en abondance, une eau fraîche, excellente, non calcaire et un courant alternatif de 110 volts qui nous permettait d'utiliser nos machines vinicoles. Par contre, il faut noter aussi que ce cellier n'avait aucune des caractéristiques d'une cave et que nous devions évacuer nos vins, sur Antep, par exemple, dès le mois de mars.

Mais, et ce point était pour nous très important, si ce centre de vinification que nous avions choisi, portait à 40-45 km. vers le Sud l'importante production viticole de la région Aktepe-Hassa, il était relié à Iskenderun (Alexandrette) sur 34 km. par une excellente route asphaltée, malgré ses 90 lacets pittoresques, confortablement relevés et bien étudiés dans une région très montagneuse. Nous les devons à la science de nos ingénieurs des Ponts-et-Chaussées français. Par contre, le chemin de terre Hassa-Kirikhan, en très mauvais état sur 45 km. était péniblement parcouru par les charrettes ou les ânes des vignerons nous apportant le raisin.

Il faut signaler aussi, dans ce cadre typique de la région de l'Asie Mineure, l'altitude de cette plaine intérieure : 150 m et la proximité d'une région très marécageuse et insalubre au milieu de laquelle se trouve un lac aux contours indécis, l'Amik Gôl (Lac d'Antioche).

Après avoir admiré pour la première fois, en 1944, cet ensemble curieux, confus, contrastant étrangement avec des routes asphaltées bordées de platanes et de lauriers-roses, parfois de trottoirs canalisant, avec une pente très étudiée, un mince filet d'eau, je me suis renseigné sur la production vinicole du pays.

Tout d'abord, j'ai appris, de source contrôlée, qu'un vinificateur privé de Kirikhan avait produit dix tonnes de vin, mais après examen de ces vins par l'Administration locale des Monopoles, huit tonnes avaient une teneur en acidité volatile de 10 grammes par litre (en SO_4H_2) ce qui, évidemment les rendait imbuvables, le maximum autorisé étant 9 grammes pour des vins de plus de 14 degrés d'alcool. Par contre, la richesse alcoolique atteignait 15 à 16 degrés, ce qui représente des moûts de raisins très sucrés. La température assez élevée de cette région, et l'alcool obtenu aidant, avaient arrêté les fermentations tumultueuses, c'est-à-dire livrées à elles-mêmes. Le résultat obtenu était tout simplement des vins alcooliques, *aigres-doux*, contenant encore des sucres fermentescibles avec des densités de 1003-1008 et même 1016 selon les fûts envisagés.

Cépages.

Le principal cépage cultivé dans cette région est le raisin nommé Ak-Uzüm, c'est-à-dire, raisin blanc. Avec beaucoup de patience, les ampélographes arriveront certainement à lui trouver un autre nom ; mais ce nom oriental a son charme, même si l'on considère que beaucoup de régions d'Asie Mineure ont leurs « raisins blancs » ou leurs « raisins noirs ». Je considère que les poètes sont souvent des valeurs plus agréables à fréquenter que les ampélographes. Il ne faut pas toujours envisager la réalité avec une mise au point trop précise, mais en m'excusant de cette digression, je décrirai tout de même le cépage « Ak-Uzüm » en précisant de mon mieux.

Tronc. — Vigueur moyenne. Bourgeonnement duveteux, vert clair.

Sarment. — Longueur des mérithalles moyenne, couleur brun clair et nœuds lisses.

Feuilles. — Couleur vert-clair à la face supérieure à cinq lobes, La face inférieure est également vert-clair, mais duveteuse.

Sinus pétiolaire étroit et fermé ; feuilles dentelées.

Pétiole de longueur moyenne, vert clair et mince.

Vrilles de longueur moyenne bifurquées et glabres.

Grappes de dimensions moyennes cylindriques serrées à grains assez gros et courts.

Grains à maturité se détachant facilement, sans tomber cependant. Le pinceau est jaune blanchâtre, assez gros. Dimensions des grains 12-15 mm de diamètre selon les terrains ; homogènes, ronds, de couleur jaune à peau mince. Pulpe transparente et jaunâtre plus ou moins molle, gélatineuse assez juteuse. Goût douçâtre mais sans parfum particulièrement accusé en fin septembre.

Pépins généralement deux par grain. A maturation, petits et étroits, à bec recourbé et de couleur brune.

Observations. — Ce raisin blanc est cultivé à une altitude assez élevée et mûrit dans une atmosphère chaude et humide, ce qui lui confère les qualités que doit avoir un bon raisin de table ; il est excellent à consommer frais.

Production. — D'après les statistiques des Services Agricoles, on peut récolter 1.000.000 kg. de raisins dans la région Aktepe-Hassa où le raisin sert aussi à préparer le pekmez (jus concentré à chaud). Cette même région a vinifié en 1944 environ 13.441 kg. de raisins ; ce qui est peu.

En 1945, au cours de nos premiers essais de vinification, nous avons acheté, dans cette même région 38.945 kg. de raisins, (Aküzüm et un peu de Dôkülgen).

En 1946, 38.387 kg. Au point de vue maturation des raisins, celle-ci varie selon l'altitude des plantations situées au bas des pentes de l'Amanus (Nur Daglar), dont les cols se trouvent entre 800 et 1.200 mètres d'altitude.

C'est généralement la fin du mois de septembre qui offre les raisins les plus aptes à donner un vin bien équilibré.

**

Par exemple, voici les caractéristiques des moûts des raisins reçus à Kirikhan :

Les 25 septembre : Densité : 1.093 à 23°C (alcool probable) = 13,90. Acidité totale : 2,6.

26 — Densité : 1.100 à 25°C (alcool probable) = 14,3. Acidité totale : 2,5.

27 — Densité : 1.094 à 25°C (alcool probable) = 13,8. Acidité totale : 2,5.

28 — Densité : 1.095 à 24°C (alcool probable) = 13,4. Acidité totale : 2,5.

et 29 — Densité : 1.099 à 24°C (alcool probable) = 14,1. Acidité totale : 2,5.

VINS

Aküzüm.

Les raisins venant d'Aktepe, et examinés le 29 août 1945 à Kirikhan, présentaient les caractéristiques suivantes : Densité, 1.087 à 33°C, ce qui donne 1.091 à 15°C et 12,5 d'alcool en puissance.

Ces raisins étaient beaux, les grains sains, un peu verts encore, pas assez mûrs. Ils présentaient un peu d'échaudage sur les grains de l'extrémité inférieure du fond des grappes ayant touché le sol.

Comme cet échantillon comprenait les raisins à ce moment-là les plus noirs, j'ai fixé à une dizaine de jours plus tard le début de la vinification. L'absence de bouquet n'indique pas, à fortiori, que ce cépage ne puisse pas donner un vin de liqueur remarquable, mais les parfums réservent parfois des surprises, il faut essayer de préparer un vin de liqueur à 8 degrés de fermentation et ensuite ajouter 8 degrés mutage à l'alcool, le résultat peut élaborer un produit parfumé, c'est possible.

Je ne conseille pas de mûter, « directement », le moût de 300 grammes de sucre donné par l'Aküzüm parce qu'il est trop sucré et sans parfum prononcé. Il vaut mieux utiliser une partie de cet alcool en puissance, ce qui laisserait encore assez de douceur et économiserait l'alcool de mutage. Le mieux est d'arriver à obtenir des vins secs, c'est-à-dire complètement fermentés, cela n'est pas facile mais non pas impossible. En vinifiant rationnellement dans cette région chaude, l'obtention des vins demi-secs paraît être la règle générale ; elle est simplement due à un accident régulier et naturel qui dicte lui-même, le genre de vin à produire. La fermentation s'arrête par double asphyxie des levures sous l'effet, à la fois de l'alcool produit 15 et 16 degrés, et de la température trop élevée 33 à 35 degrés centigrades, ce qui paralyse les levures. On peut y remédier par l'emploi des levures alcoogènes, phosphatage et remontages à l'air. On diminuera aussi la masse en fermentation à 500 kg par exemple. Les levures de ce cépage sont, peut-être, un peu paresseuses, elles le sont certainement en fin de fermentation. On pourrait utilement faire intervenir des levures de « Sultaniye » qui ne sont pas du tout incommodées par des températures un peu supérieures à 30°C. et permettent d'obtenir, au printemps suivant, un vin très agréable au goût.

Voici les vins obtenus à Kirikhan à la suite des premiers essais effectués en 1945 et 1946 avec le raisin Aküzüm.

	1945		1946
	(15.349 litres) Aküzüm Sec	(9.761 litres) Aküzüm demi-sec	(25.712 litres) Aküzüm Sec
Couleur et aspect	Beyaz berrak	Beyaz berrak	Beyaz berrak
Densité à 15°C	994	1.005	992
Alcool en volume	13,2	11,4	13,5
Extrait sec Gr/litre	27,87	51,00	22,90
Sucre fermentescible	4,50	31,30	1,75
Extrait sans sucre	22,37	19,70	21,15
Acidité totale (en acide sulfurique)	3,20	3,60	3,10
Acidité volatile (en acide sulfurique)	0,53	0,71	0,32
Acidité fixe (en acide sulfurique)	2,67	2,89	2,78
Cendres	2,15	1,93	0,15
Alcalinité des cendres	0,97	1,05	3,10
Acide tartrique	1,70	2,26	—
Potasse totale	—	—	2,50
Sulfate de potasse	—	moins de un gramme par litre...	
SO_2 libre	0,005	0,084	0,008
SO_2 combiné	0,141	0,338	0,175

Sortes de vins

Aküzüm Sec. — Belle couleur jaune doré, vin sec beau et moelleux ; extrait élevé grâce à la présence d'une certaine quantité de glycérine, assez élevée.

Aküzüm Demi-sec. — Belle couleur jaune vert, composition chimique normale. Agréable à la dégustation — vin blanc demi-sec intéressant contenant également de la glycérine.

Excellents vins de base pour apéritifs.

Dôkülgen.

Ces raisins blancs examinés le 29 août provenaient d'Aktepe, les grappes étaient petites mais les grains caractéristiques, c'est-à-dire de forme allongée, à peau épaisse et craquante, à chair ferme, peu juteuse, plus ou moins sucrée et parfumée selon l'état de maturation des raisins. Ces raisins sont décrits dans le chapitre relatif aux raisins de la région d'Aktepe.

Dans cette région, on peut en trouver, vers la fin du mois de septembre, de très sucrés qui servent à préparer le pekmez, sucuk, kesme ve bastik (raisiné et préparations de ce raisiné avec l'amidon et des fruits secs — noix — amandes — etc.) D'après la moyenne des dernières récoltes, on peut estimer à 25 — 30.000 kg. la production de ces raisins dans la région.

Le premier échantillon examiné le 29 août a donné un moût de 1.077 à 33°C. soit 1.081 à 15°C., ce qui représente seulement 10,9 d'alcool probable.

Ces raisins étaient beaux, sains mais encore verts, ils ont été examinés à nouveau une vingtaine de jours après.

Il aurait été intéressant de noter aussi l'acidité totale de cet échantillon, mais le matériel rudimentaire de laboratoire nécessaire n'était pas encore arrivé à Iskenderun.

Le 4 octobre 1943, les raisins « Aküzüm » étaient tous achetés et nous avons commencé à recevoir les « Dôkülgen » en vue de les vinifier. Les vins obtenus à degré alcoolique élevés, 13°, ont été mélangés au vin d'Aküzüm.

Conditions de maturation des raisins « Dôkülgen »

Le 28 août, à Aktepe, les raisins Dôkülgen présentaient une composition moyenne répondant à :

Densité à 33°C = 1.077, soit à 15°C = 1.081 ou 10°9 d'alcool probable, ce qui était insuffisant ; peau très épaisse et jus rare.

Au même moment on arrivait à 11° et parfois à 9°5 avec des raisins d'Aküzüm, ce qui ne convenait pas non plus avec des acidités totales de 5 à 6 gr. par litre.

Le 30 août, nous avons reçu les premiers raisins de plaine, un peu précoces. Aküzüm — D. — 1.067 à 33°C., soit 1.093 = 12°5 d'alcool probable. Peau mince mais de couleur verte, chair fine et molle, juteuse. On estime à 25 — 30.000 kg sa production dans la région Nord du Hatay, c'est-à-dire à Aktepe-Hassa.

On trouve aussi quelques raisins noirs : Sergi-Haran 4 à 5.000 kg. longuement décrit dans notre chapitre relatif aux raisins de la région à Antep, mais ici à degré alcoolique moyen.

« It-Harasi » 4 à 5.000 kg. Grains de couleur noire, chair peu juteuse et teinturière.

Il serait très intéressant de pouvoir vinifier quelques lots de ces raisins rouges, à titre d'essai afin de donner des directives et des conseils aux vinificateurs privés de cette région, qui actuellement n'obtiennent, pas de bons résultats.

Coupe à pied de la région d'Esti
(VIIIe siècle avant J.-C.)

Science et Technique

LES PHYTOHORMONES PEUVENT-ELLES SUPPRIMER LES MAUVAISES HERBES DU VIGNOBLE

par LEGAL

Si les techniciens de notre époque parlent de l'âge atomique de la Science, l'agriculture a presque autant de raisons de parler de l'âge des Phytohormones.

L'étude de ces substances, qui se trouvent dans les plantes à l'état de trace, mais qui règlent la croissance, la floraison, la fructification, la différenciation des tissus, bref toutes les manifestations importantes, a occupé la plupart des grands botanistes depuis une vingtaine d'années. Pourtant c'est la préparation à l'échelle industrielle des hétéroauxines (substances synthétiques ayant une action constante à celle des phytohormones), vers 1936, qui a permis l'utilisation pratique de ces substances pour l'enracinement des boutures et pour la stimulation de la soudure des greffes en agriculture et en viticulture.

Jean Lafon vient de publier un article fort intéressant sur l'application des substances de croissance dans le numéro de juillet de cette Revue. Je me bornerai ici à parler uniquement des possibilités de combattre les mauvaises herbes envahissant le vignoble à l'aide des substances hormonales agissant comme *herbicides*.

Dans la presse américaine et anglaise de ces dernières années nous trouvons une série d'études sur le 2,4 D., abréviation choisie pour une hormone synthétique ; *l'acide 2,4 = dichlorophénoxyacétique*. Vu les propriétés extraordinaires de cette substance, on l'a qualifiée souvent comme le « merveilleux » 2,4=D... A petite dose, cette substance exerce un effet favorable sur l'enracinement des boutures des céréales. Des chercheurs travaillant cette question, en 1940, s'aperçurent que cette substance tuait les mauvaises herbes annuelles poussant dans les pots d'expériences, tout en respectant les céréales qu'elle trouvait à côté. On ne connaît pas encore exactement le mécanisme de cette action ; la causticité de ce produit est nulle ; il ne brûle pas les tissus des plantes, mais provoque une réaction biologique et des troubles de croissance, qui amènent finalement la mort et une décomposition complète des plantes annuelles sensibles. Il n'y a plus de formation de fleur ni de fructification et de cette façon la propagation ultérieure de cette plante est également empêchée.

Mais le fait qui nous semble surtout merveilleux c'est la spécificité des herbicides. Ils attaquent surtout les plantes à feuilles larges, notamment le liseron des champs, le plantain, la renoncule des champs, tout en respectant les graminées à feuilles étroites. Il y a pourtant des plantes à feuilles larges qui résistent à l'action de cet herbicide. En tout cas le 2,4 D est surtout indiqué pour la destruction des plantes salissantes dans les grandes cultures de céréales.

Ces résultats heureux ont incité les différents chercheurs à étudier les différentes substances chimiques agissant sur la croissance des plantes ; c'est ainsi qu'on nous signala, en 1946, une autre substance, cette fois=ci active contre les mauvaises herbes de la famille des graminées. Cet herbicide, l'I. N. P. C. = Isopropyl=N —Phénylcarbamate, est efficace contre un de nos ennemis le plus redoutables, le *chiendent*, ainsi que contre plusieurs autres graminées. Il s'est avéré pourtant inoffensif pour les plantes de culture à feuilles larges, comme les

betteraves, les légumineuses, le tournesol, aussi bien en serre que dans les champs. L'herbicide n'a aucun effet sur les feuilles des plantes ; il est absorbé par les racines des plantes et ne devient léthal que quand il est répandu sur le sol.

Jusqu'à maintenant l'agriculture seule, et plus spécialement la culture des céréales, a profité de ces nouveaux herbicides sélectifs, car l'utilisation du I. N. P. C. pour la culture de la betterave se trouve encore au stade de l'expérience. Les horticulteurs ont voulu à leur tour profiter de l'avancement de la science — de ce « merveilleux » 2,4 D, mais les résultats n'étaient pas toujours encourageants. Essayons donc de voir si les herbicides sélectifs sont appelés à rendre service à l'horticulture et plus spécialement à la viticulture qui nous intéresse en premier lieu.

En ce qui concerne le I. N. P. C., son emploi en viticulture et en horticulture nous semble tout à fait indiqué. Nous avons dit que son emploi se trouve encore au stade de l'expérimentation, mais aucune nocivité de ce produit pour les plantes autres que les graminées n'a été signalée. Il est peu probable que la vigne et les arbres fruitiers soient plus sensibles que la betterave à sucre, plante dont le système radiculaire semble plus facilement attaquable.

Malheureusement, nous ne pouvons pas en dire autant du 2,4 D ou du *Methoxone*, produit chimique à base de cette hormone herbicide, fabriquée en Angleterre.

Cet herbicide s'emploie à doses très faibles, entre 0,025 % et 0,2 % et le plus souvent on utilise une solution de 1.000 parties par million ou 0,1 pour cent d'acide 2,4 D. L'acide même n'est pas soluble dans l'eau, mais les produits que nous trouvons dans le commerce le sont. La quantité de solution à appliquer par unité de surface dépend de la nature et de la densité de la végétation. Il s'agit donc de suivre exactement les instructions données par le fabricant.

Comme cette hormone réagit surtout sur les tissus jeunes, il faut ne l'appliquer qu'au début de la croissance. Par un temps chaud, l'herbicide agit plus vite et plus efficacement ; mais la différence n'est pas assez notable pour qu'un chauffage du liquide soit à conseiller. Normalement on répand la substance par arrosage.

Nous trouvons des rapports de plus en plus nombreux dans les revues techniques qui montrent que le 2,4 D n'est pas seulement destructeur des mauvaises herbes à feuilles larges mais souvent aussi d'autres plantes se trouvant à proximité, qui sont atteintes malgré la volonté du cultivateur. Ces dommages aux plantes cultivées, notamment aux plantes horticoles, peuvent être provoqués de quatre façons. 1° Par des résidus toxiques qui sont restés dans les appareils de pulvérisation utilisés pour le traitement. Ces résidus ne peuvent pas être enlevés par un simple lavage, notamment quand il s'agit de récipients en bois ; 2° par des vapeurs émanant des appareils (spécialement dans les serres) ; 3° par des vapeurs ou des gouttelettes entraînées par des courants d'air, et surtout par l'absorption du liquide hormonal par les racines d'une plante à laquelle il n'a pas été destiné.

On a constaté que des arbres et des vignes se trouvant à côté d'une prairie traitée par le 2,4 D ont montré quelques semaines plus tard des branches secondaires de croissance anormales avec des malformations apparentes. La croissance de certaines légumineuses a été arrêtée, et les horticulteurs californiens ont signalé des dommages manifestes sur les citrus par le 2,4 D. Dans certains cas les arbres étaient même tués. Pourtant, une application modérée de l'herbicide par temps de sécheresse, à une période où l'arbre ne se trouve point en pleine croissance et par une journée où le vent n'est pas susceptible d'emporter les gouttelettes, semble possible dans les vergers.

Il semble que le Methoxone conviendrait au traitement des vignes et des arbres fruitiers âgés au moins de dix ans, c'est-à-dire des plantes ne possédant plus beaucoup de tissus très jeunes, qui résisteront à l'action nocive de l'herbicide. De plus, l'emploi du Methoxone doit être combiné avec une protection suffisante des cultures utiles. Le jet des pulvérisateurs doit être dirigé vers le sol ; les cultures portant des feuilles doivent être protégées par des bâches, pour éviter une projection du liquide sur les parties vertes et jeunes de la plante. Dans certaines conditions on pourrait prévoir des traitements avant le débourrement des feuilles, car l'action du Methoxone dans le sol se fait sentir pendant plusieurs semaines. En tout cas, le viticulteur doit surveiller de près les appareils d'épandage et les résidus qui peuvent rester dans les pulvérisateurs. En tout cas, l'emploi de cet herbicide « merveilleux » dans nos vignobles ne semble pas sans danger, et les stations viticoles devraient entreprendre des essais avant qu'on puisse conseiller son emploi.

En conclusion, nous pouvons dire que les hormones herbicides rendent dès maintenant de grands services à l'agriculteur. Le 2,4 D pour la destruction de certaines mauvaises herbes à feuilles larges dans les cultures des graminées ou dans les prairies artificielles, le I. N. P. C. pour la destruction du chiendent dans la culture des betteraves et dans les cultures maraîchères. Tandis que l'emploi du dernier ne semble point dangereux pour les arbres et les vignes, l'utilisation du 2,4 D dans le vignoble comporte certains dangers pour la vigne, qui doivent être examinés de près avant que l'on puisse porter sur son emploi un jugement définitif.

UNE NOUVELLE POUDREUSE

par R. ABESCAT
Ingénieur horticole.

Il s'agit de la poudreuse-soufreuse « Bourrasque » à moteur électrique qui est présentée depuis quelques semaines au monde agricole.

C'est un appareil portatif à dos, se fixant par le même dispositif que le sac de montagne, la position de la dossière et des courroies assurant une répartition judicieuse du poids et l'équilibre parfait.

Le moteur électrique de 1/50 de CV, actionnant un ventilateur centrifuge provoquant un courant d'air véhiculant les poudres à projeter, est placé à l'intérieur d'un coffrage en alliage léger inoxydable.

L'appareil fonctionne à l'électricité fournie par une batterie d'accumulateurs au cadmium-nickel, sous tension de 6 volts. Le moteur tourne en charge à 3.200 tours minute et la mise en marche ou l'arrêt se font par l'intermédiaire d'un interrupteur placé à l'extrémité du tuyau de poudrage.

La poudre est contenue dans un réservoir placé au-dessus de la turbine, et la descente de poudre — quelles qu'en soient les propriétés — est obtenue par vibrations verticales et passage sur une plaque perforée et calibrée, facilement interchangeable pour permettre le réglage de la finesse et du débit.

La durée de fonctionnement, que permettent les batteries, est de 6 à 7 heures sans interruption. Une prise de charge placée sur le flanc de la poudreuse permet la recharge de la batterie (capacité 20 ampères-heure) en quelques heures.

La batterie cadmium-nickel est composée de cinq éléments interchangeables, complètement inusables et ne nécessitant comme entretien que le remplissage des éléments en eau distillée ou eau de pluie.

Le jet de poudre est orientable dans toutes les directions, le tube se raccordant à la turbine étant en caoutchouc armé et pouvant s'allonger avec trois lances en duralumin de 50 cm se fixant bout à bout. Un diffuseur est également prévu pour écarter le nuage de poudre dans certains cas.

Caractéristiques diverses. — Coffrage en Duralinox 8/10 ; hauteur 502 mm ; base 307 mm ; largeur 237 mm. ; capacité du réservoir de poudre : 10,8 litres Poids à vide de l'appareil : 11,2 kg.

La poudreuse « Bourrasque » a le grand avantage d'assurer un poudrage régulier et constant, avec une grande force de projection et des particules de poudre extrêmement fines, et d'autant plus adhérentes qu'elles « ruissellent » moins sur les feuillages.

Le dépôt du nuage sur les végétaux est de cette façon uniforme et impeccable. La poudre peut être véhiculée, avec ou sans les rallonges de 1 à 3.50, sans réduction de son débit.

La poudreuse " Bourrasque " en action.

L'interchangeabilité des plaques calibrées permet de rendre plus ou moins dense le nuage produit et d'employer toutes les poudres en usage sans les gaspiller, y compris les soufres. Une économie de poudre de l'ordre de 30% à été remarquée par le seul fait de la régularité du débit.

Le poids de l'appareil n'est pas un handicap puisque le mouvement des bras est supprimé et le poids qu'il exerçait également ; et de plus l'opérateur conserve constamment une main libre.

Cet appareil trouve son emploi dans les cultures de toutes surfaces, pour les pommes de terre, la vigne, les oléagineux et les cultures légumières et florales. Les arbres fruitiers peuvent être également traités au printemps et en été avec toute satisfaction.

Nous pensons que la poudreuse « Bourrasque », très maniable, supprimant la fatigue du bras, réalisant par son débit et sa finesse de poudrage une économie de main-d'œuvre et de produit, s'appliquera aux petites et moyennes cultures ainsi qu'aux grandes cultures spécialisées et de ce fait rendra à notre agriculture de signalés services dont elle a tant besoin.

Économie Viti-Vinicole

LES VINS LUXEMBOURGEOIS DANS BENELUX (1)

par Carmen ENNESCH

Tout comme en 1921 lors de la constitution de l'Union douanière belgo-luxembourgeoise, en 1948, année d'entrée en vigueur de la convention économique entre Hollande, Belgique et Luxembourg, les viticulteurs luxembourgeois manifestent des inquiétudes.

Des trois pays Benelux, le Grand Duché de Luxembourg est le seul producteur de vin. Son vignoble se déroule le long de la Moselle et couvre environ 1.000 ha avec une production moyenne de 84.700 hl. Le vignoble luxembourgeois est partagé entre plus de 3.000 propriétaires. L'exploitation parcellaire prévaut donc dans une mesure extraordinaire. Ceci explique pourquoi dans Benelux le plus petit des trois partenaires aura son mot à dire, en matière viticole du moins. Notons ce détail significatif, au Luxembourg le ministre des Affaires Etrangères, M. Josep Bech, est en même temps ministre de la Viticulture, qui lui doit en grande partie sa position actuelle très avantageuse sous tous les rapports. On se souvient qu'après la conclusion de l'accord avec la Belgique, il a fallu au vignoble luxembourgeois d'immenses efforts pour transformer sa production afin de pouvoir l'écouler vers le marché belge.

Un des points les plus critiques dans la constitution de Benelux était la différence des droits d'accises, dans les trois pays. La Hollande demande aux droits d'accises le tiers de ses ressources budgétaires, alors que ces droits n'interviennent que pour 10 % environ dans le budget belge.

A ce sujet les vignerons luxembourgeois marquent un point. Suivant un projet accepté par les trois gouvernements, à partir du 1er janvier 1948 les droits d'accise grevant les vins ont été abolis et remplacés par des droits de douane correspondants.

Dorénavant les vins en fût titrant 12° payeront à l'entrée dans Benelux 600 fr. belges à l'hectolitre. Pour les vins en bouteille les droits seront de 1.652 fr. belges à l'hectolitre et pour les mousseux ils s'élèveront à 4.200 fr. belges.

La viticulture luxembourgeoise a à son actif la suppression du droit d'accise, et depuis le 1er janvier 1948, sa production entre en Hollande sans payer de droits de douane.

On s'est demandé souvent si les mesures que l'union douanière doit prendre en faveur des vins luxembourgeois sont contraires aux intérêts de la viticulture française.

Il est permis de répondre par la négative.

Bien entendu, ces mesures peuvent entraver certaines importations de vins français. Ainsi, le gouvernement français est intervenu à Bruxelles afin d'obtenir une diminution du tarif de 600 fr. sur les vins en fûts, démarche qui a échoué, paraît-il. Mais les vins français qui intéressent surtout le marché belge sont les vins bouchés de marque et là il ne peut absolument pas être question de concurrence. Si, par conséquence, la Belgique a augmenté récemment ses droits, qu'elle a portés de 14 à 21 fr. au litre, cette mesure n'a nullement été prise en faveur du vignoble luxembourgeois. Même la Hollande a trouvé ce droit trop élevé et grâce à son intervention il fut abaissé à 16,52 fr. belges.

Mais revenons aux vins luxembourgeois.

La suppression des droits de douane et d'accise a augmenté incontestablement leurs chances de diffusion au marché des Pays-Bas, mais ils y rencontreront un autre obstacle auquel ils se heurtent au même titre que les vins de France.

Jusqu'à présent la Hollande n'a pas accepté la loi sur les appellations d'origine et l'expérience nous a prouvé, hélas, que l'absence de cette loi est au moins aussi funeste au bon vin que les barrières douanières ou que d'autres entraves commerciales.

Il est évidemment assez difficile de réaliser la protection du vin dans les pays non vinicoles ; mais, puisque désormais il est question de « blocs » économiques et qu'on a même trouvé un affreux vocable pour symboliser l'étroite fusion entre les économies des trois pays, il ne semble pas impossible d'y aboutir.

Si, grâce à l'influence du Luxembourg, seul pays viticole de Benelux, celui-ci pouvait prendre les mesures de protection qui s'imposent, il aurait rendu un grand service à ses propres produits, en même temps à ceux d'autres pays et à la cause du bon Vin en général.

(1) Benelux, abréviation de Belgique, Néderland, Luxembourg,

Les Vins français en Belgique

par Henri BROCHIER, L. S. C.
Directeur de la « Revue Belge des Vins et Spiritueux ».

La *Revue de Viticulture* a bien voulu nous demander un article sur l'importation des vins de France en Belgique.

En quelques pages, il est impossible de présenter une étude fouillée sur ce problème qui sollicite l'attention des exportateurs de France et du commerce belge des vins.

Mais le moment est venu, semble-t-il, de faire le point. Nous vivons une période de transition, de réadaptation, sous le signe, hélas, de la crise.

Il n'est plus personne en France et en Belgique qui nourrisse encore les illusions nées du commerce et du trafic de guerre.

La Belgique, libre d'acheter le vin dont elle a besoin où il lui plaît, est redevenue le champ clos où tous les exportateurs du monde se font une concurrence sévère.

Quel est et quel sera le sort des vins français dans cette compétition?

Il est nécessaire, pour y voir clair, de jeter un coup d'œil sur l'évolution des exportations françaises vers la Belgique depuis l'avant-guerre.

Il suffit d'ailleurs d'interpréter les statistiques qui figurent un peu plus loin pour avoir une vue d'ensemble de la place du vin français dans les importations belges.

Nous observerons d'abord que le vin français pendant la période de paix intervenait pour un tiers environ dans les importations belges.

Ce tiers était constitué presqu'exclusivement par des vins moyens et fins. Meilleur marché, les vins ordinaires venaient d'Espagne, du Portugal, de Grèce, d'Italie, du Chili, de Hongrie, d'Algérie, de Tunisie et du Maroc, sans compter le Grand-Duché de Luxembourg qui fait partie de l'Union Economique.

Puis ce fut la guerre. Faute de pouvoir s'approvisionner ailleurs, la Belgique chercha en France *tout* ce qui lui manquait : vins ordinaires, vins de liqueur que d'autres pays lui fournissaient jadis, vins moyens et fins selon la tradition.

Progressivement donc depuis 1940, la France s'adjugea la part du lion dans l'approvisionnement de la Belgique.

Faut-il se rappeler à ce propos comment beaucoup de ces transactions se réalisèrent? Doit-on revenir sur le caractère anormal de ce commerce qui voyait les acheteurs de tout acabit, maniant la soulte avec adresse, soudoyer et les vendeurs et les services nombreux qui distribuaient les licences?

Ce fut l'âge d'or pour les mercantis, les négociants marrons et les intermédiaires douteux.

Ce ne fut hélas pas l'âge de la qualité.

Le commerce traditionnel traversa tant bien que mal cette période folle où toutes les valeurs étaient bouleversées.

N'empêche que l'acheteur belge, en général, acquit en France une réputation de client très généreux.

La fin de la guerre et le départ de l'occupant ne modifièrent pas beaucoup cette situation tant que le régime des licences d'importations fut maintenu chez nous.

En fait, la France fut seule à pouvoir nous offrir des vins ordinaires et vins de qualité jusqu'au mois de juillet 1946.

Les vins ordinaires nous furent vendus à des prix imposés par les accords commerciaux, mais les vins « nobles » jouirent de la liberté de prix.

Notre réputation d'acheteurs qui ne discutent pas, nous desservit certainement dans toutes les transactions ébauchées ou réalisées.

Soutenu par l'application des prix planchers, le commerce français nous fit accepter le prix fort, aveuglés que nous étions par les besoins d'un marché vidé par la guerre et l'euphorie commerciale qui en résultait.

Si les vins ordinaires entrèrent en Belgique assez normalement, le système des licences d'importation fonctionna très mal dans la catégorie des produits nobles.

Nos négociants arrivèrent presque fatalement à faire des achats spéculatifs dans l'espoir qu'une licence d'importation leur permettrait, Dieu sait quand... d'importer, peut-être, une partie des vins commandés.

Faute d'importations, le marché belge restait avide de marchandise et des ordres massifs s'accumulèrent sur les carnets des exportateurs français.

Mais soudain, en juillet 1946, après une interruption de plusieurs mois dans la délivrance des licences, la liberté totale d'importation fut accordée par le gouvernement belge.

Véritable révolution, nouveau Bikini !

Du coup, tous les marchés passés en France devenaient réalisables, mais aussi s'offrait la possibilité pour les Belges d'acheter ailleurs.

Notre commerce se trouva à ce moment devant une situation extrêmement grave.

Etant donné la masse des ordres passés en France et qui dépassaient les besoins prévisibles, étant donné surtout les prix élevés auxquels on avait contracté, le commerce fit marche en arrière et, avec plus ou moins de force, annula une partie importante des commandes.

Les vins français se trouvaient soudainement devant la réalisation : la concurrence de l'étranger et le réflexe de défense de l'acheteur craignant de s'engager définitivement à des prix trop élevés.

Mais voyons tout de suite le bilan français des exportations pour 1946 vers notre pays :

46.600 hectos de vins en fûts de la Gironde ;
11.500 — — — de la Bourgogne ;
57.400 — — ordinaires en fûts ;
18.600 — — de Champagne ;
900 — — mousseux ;
6.700 — — en bouteilles de la Gironde ;
1.500 — — en bouteilles de la Bourgogne ;
1.500 — — en bouteilles d'ailleurs ;
62.600 — — de liqueur en fûts ;
6.700 — — de liqueur en bouteilles.

Le total coïncide à peu près avec les 208.000 hectos qu'indiquent les statistiques belges (pour l'Union Economique).

La valeur atteint 692 millions de francs belges.

La France peut=elle vraiment s'estimer heureuse d'un pareil résultat?

Distinguons.

Au point de vue de la rentrée des devises, votre honorable Ministre des finances est content, paraît=il.

Vos exportateurs le sont=ils autant quant au nombre d'hectos exportés?

Voire... mais distinguons encore.

Eliminons des 208.000 hectos, les vins de liqueur et les vins ordinaires qui ne sont entrés en Belgique, en majeure partie, que faute de concurrents avant le retour à la liberté. Il reste environ 88.000 hectos de vins appelés « nobles ».

Il suffit de comparer avec notre moyenne de 1933 à 1938 qui s'élevait à 133.000 hectos pour apprécier.

Par contre, ces vins nous ont coûté très cher, trop cher.

Les chiffres officiels français sont là pour étayer notre thèse.

Le cœfficient de hausse du litre de vin à l'exportation vers la Belgique par rapport à 1938 est pour :

les bordeaux en fûts de	21,6	environ
les bourgognes en fûts de	23,2	—
les champagnes.....	6,35	—
les vins en bouteilles de la Gironde ..	13,5	—
— — Bourgogne...	12,3	—

En tenant compte du taux de change actuel qui est inférieur de moitié à celui d'avant=guerre, nous avons donc payé nos importations Bordeaux et Bourgognes en fûts de 10 à 12 fois plus cher qu'en 1938.

La Belgique a aujourd'hui un indice des prix de détail fixé à 3, 32, et que l'on tâche de réduire.

A considérer cela, on comprend que le consommateur belge digère péniblement les importations réalisées, on comprend que nos négociants n'achètent plus qu'au compte=goutte.

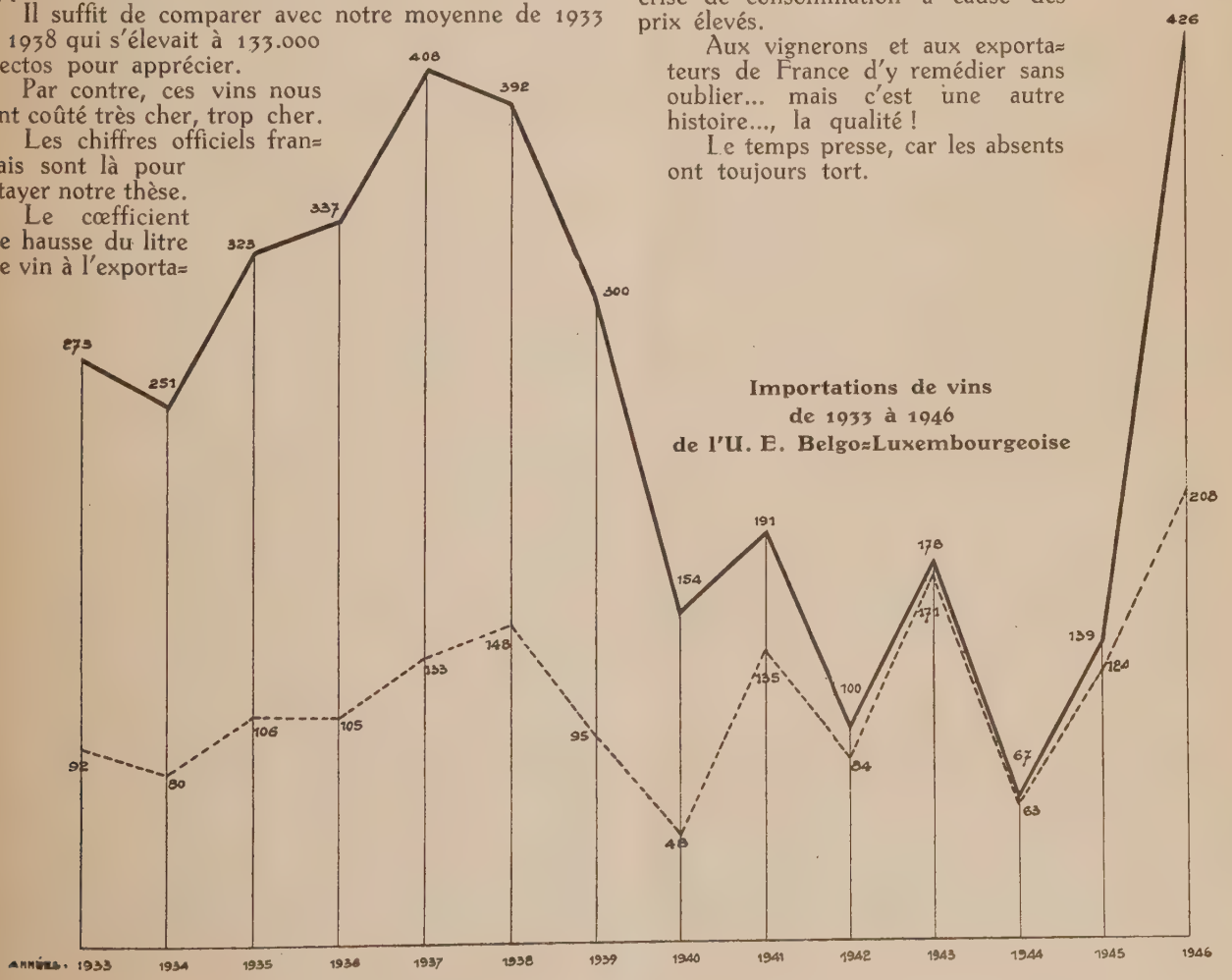
Qui s'étonnerait encore de la crise du bon vin de France en Belgique?

Nous ne pouvons pas aller plus loin aujourd'hui dans le cadre de ce modeste article et nous ne parlerons pas des vins ordinaires qui ne réussissent chez nous qu'à prix égal ou inférieur à celui de la concurrence internationale.

Notre conclusion sera : la Belgique n'est pas saturée de bons vins de France, mais il y a crise de consommation à cause des prix élevés.

Aux vignerons et aux exportateurs de France d'y remédier sans oublier... mais c'est une autre histoire..., la qualité !

Le temps presse, car les absents ont toujours tort.



Contribution à l'étude du programme viticole de la France

(*Suite et fin*)

par Michel FLANZY

Directeur de la Station Régionale de Recherches Viticoles et Œnologiques de Narbonne (Aude).

IX. — PROBLEME METROPOLE — ALGERIE

Origine des plantations viticoles.

Aux environs de 1840, Bugeaud, à l'âme rurale autant que militaire, n'hésitait pas à écrire « qu'une ordonnance devrait prohiber en Algérie la fabrication du vin et n'utiliser la culture que pour l'usage de la table. »

Cette phrase contient en germe ce qu'aurait dû être la viticulture algérienne, non pas une réplique du vignoble métropolitain, mais un vignoble complémentaire aux riches et généreuses productions de raisins de table, de jus et de certains vins de liqueur.

Or, si dès le début de la colonisation et toujours ensuite on avait suivi les directives du Maréchal-Gouverneur, bien des conflits auraient été évités, bien des milliards auraient été donnés au Trésor national. En 1861 déjà, à la séance du 11 juin du Corps législatif, le conflit était ainsi caractérisé par M. Mercier-Lacombe, Directeur Général des Services Civils en Algérie, Commissaire du Gouvernement.

« Voilà une culture qui se développera en Algérie, l'Administration cependant ne l'a pas favorisée parce qu'elle était sous l'influence des intérêts du Midi qui craignait la concurrence des produits d'Algérie. Mais on a beau faire, quand une chose est dans la nature, elle s'accomplit nécessairement. La culture de la vigne est un fait fatal, je veux dire de force majeure en Algérie, et l'Algérie sera un des grands pays viticoles du Monde. »

Paroles prophétiques, puisque d'ores et déjà la production algérienne vient immédiatement après celle de l'Espagne et atteindrait peut-être celle de l'Italie si la crise de 1930 n'avait pas amené l'arrêt des plantations.

Développement des plantations.

Jusqu'en 1875 le vignoble Nord-Africain compte peu dans l'économie nationale. Mais à partir de cette date la Métropole, auparavant hostile, encourageait la création de vignobles pour parer à la déficience du vignoble métropolitain ravagé par le phylloxéra. Celui-ci fut la cause première de l'extension du vignoble Nord-Africain. Et parallèlement à la reconstruction de la France, les plantations se développaient sur les rives méditerranéennes, réalisées parfois par des colons méridionaux, avec les cépages de France et l'expérience ancestrale. On transplantait sur le sol algérien la culture française sans essayer d'innover, de créer un vignoble mieux adapté à la terre africaine. Le résultat fut cette concurrence malheureuse entre le Midi de la France d'une part, l'Algérie d'autre part. Loin de nous la pensée d'accuser les uns ou les autres. Nous avons toujours pensé que la responsabilité de cet état de choses devrait être partagée. L'Algérie a toujours agi dans le plein respect des lois et, en bien des circonstances, on ne lui a pas facilité le développement d'autres cultures. Dans ce sens, ses efforts ont été trop souvent voués à l'insuccès par suite des accords commerciaux pratiqués par la France.

Fautes économiques.

Certains traités livraient les marchés métropolitains aux productions étrangères et les fermaient à l'Algérie. Pour les agrumes, par exemple, en 1930 la Métropole a acheté à l'Espagne 1.550.000 quintaux d'oranges au prix de 165 millions de francs et seulement 55 quintaux à l'Algérie au prix de 6 millions de francs. Elle a encore acheté à l'Espagne et à l'Italie 205.000 quintaux de citrons au prix de 28.000 francs contre 3.700 quintaux à l'Algérie pour 370.000 francs. En 1945 la situation ne paraît pas être améliorée. Dans la Revue *Fruits d'Outre-Mer*, 1946, n° 7, 212, Mars, nous relevons que les prévisions actuelles d'importation sont d'une part : 120.000 quintaux d'agrumes du Maroc ; 150.000 quintaux d'agrumes d'Algérie ; 9.000 quintaux de citrons de Tunisie.

D'autre part en provenance d'Espagne : 1.200.000 quintaux d'oranges ; 150.000 quintaux de mandarines ; 150.000 quintaux de citrons. Ces chiffres se passent de tout commentaire ! Il est vrai que des raisons politiques ont dû sérieusement perturber ce programme. Mais enfin il avait été élaboré.

De plus, sur le marché métropolitain, des taxes intérieures ont bien souvent brimé la production algérienne. C'est ainsi que la ville de Paris avait établi un droit d'octroi de 35 fr. par quintal de fruit, tandis que les pêches, les abricots et les pommes importés de l'étranger échappaient à cette taxe. Comment dans ces conditions reprocher à l'Algérie son orientation viticole !

Viticulture de demain.

Trève de concurrence stérile. Sur les rives méditerranéennes, nous avons la terre de France. Les productions viticoles sont si variées et réclament des climats si différents qu'il y a place pour une production métropolitaine, comme pour une production africaine.

Celle-ci devrait comprendre exclusivement : les raisins secs, la plus grande partie des jus concentrés, une certaine partie de jus frais et conservés, une grande partie des marchés de raisins frais par ses variétés précoces et tardives. Ses raisins pourraient alimenter une grande partie des marchés d'exportation, car ils unissent un prix modéré à une qualité remarquable. Ses vins ordinaires pourraient être consommés directement ou servir aux coupages dans les pays septentrionaux ayant une certaine production de vins assez verts.

Les spécialités vinicoles d'Algérie devraient être surtout les vins de liqueur type rancio et type vermouth.

Quand, dans la région de Bouguirat, on voit des vins secs qui titrent naturellement 16, 17 et 18° d'alcool acquis, on comprend qu'il y a là matière à conquérir le marché mondial des vermouths ; marché plus important qu'on ne croit. Pour la seule Allemagne, il s'élevait à 80.000 hectolitres pour les deux premiers mois de 1938.

Il importe donc que les viticulteurs d'Algérie ne gaspillent pas les dons généreux de leur terre féconde irradiée de soleil. La nature les désigne pour une certaine production viticole. Ils ont intérêt à la réaliser pleinement avec originalité et audace. Automatiquement disparaîtront les causes de crises internes. Ils auront la satisfaction de compléter admirablement la puissance viticole de la France.

Apportant qualité et bon marché pour toute production viticole, ils auront l'avantage inestimable de conquérir rapidement de nombreux marchés intérieurs.

X. — CONCLUSION GÉNÉRALE

La puissance viticole française, facteur essentiel de sa renaissance économique, ne sera réalisée que par la révision de certains concepts qui ont régenté la viticulture jusqu'à ce jour.

Le *concept vinicole* doit céder la place au *concept viticole*. La vigne ne doit plus être considérée comme un arbuste produisant exclusivement du vin. Elle doit devenir une plante aux multiples productions : plante alimentaire d'abord, avec une gamme de produits échelonnés depuis le raisin frais et sec, jusqu'aux eaux-de-vie en passant par les jus de fruits frais et concentrés, le vin, le tartre et les levures ; plante industrielle ensuite par la production d'une gamme très variée de sous-produits : tartre, glycérine, alcools supérieurs, huile de pépins, sarments et charbons.

Cela ne veut pas dire que la production vinicole doive être sacrifiée à la production du raisin et dérivés. En réalité il faut établir une hiérarchie des produits et dérivés, prévoir leur production en fonction des besoins humains et de l'importance des récoltes.

La surproduction doit apparaître alors non pas comme une conséquence de l'étendue des vignobles, mais comme une méconnaissance des possibilités de la vigne. Par conséquent, avant de fixer les règles de la reconstitution ou de l'extension du vignoble, il importe de fixer le bilan exact de tous les produits susceptibles de jaillir du cep de vigne. Mais cela ne suffit pas. Il faut établir le détail de leur utilisation immédiate et prévoir encore de nouveaux débouchés. Alors seulement pourra-t-il discuter de l'étendue et de la qualité du vignoble.

Le *concept économique* subira alors une évolution profonde. Jusqu'à ce jour toute l'économie viticole a reposé exclusivement sur la commercialisation du vin. Il ne devra plus en être ainsi dans l'avenir. On y gagnera une valorisation de la plante et partant une augmentation des revenus à la production. Mais fait plus important encore, il sera possible de modérer les prix vinicoles. C'est le seul moyen de ne pas imposer au consommateur des prix prohibitifs et par ailleurs de donner au viticulteur les moyens d'exploiter convenablement son vignoble et d'en vivre.

Il faut systématiquement rompre avec tout ce qui accroît le prix de revient. Il faut encourager la qualité en laissant libre cours au rendement qui atteindra lui-même une auto-limitation, il faut recenser et étendre tous les terrains à *vocation viticole* et non pas seulement vinicole.

En outre, il importe autant de réviser tout le chapitre des dépenses. Il est indiscutable qu'en trop de circonstances il y a des dépenses inutiles parce que la culture et la défense du vignoble d'une part, l'élaboration des produits et sous-produits d'autre part, ne sont pas poursuivis de la façon la plus rationnelle. En quelque sorte toute l'économie d'une exploitation viticole doit être reconsidérée. Il ne faut plus escompter un accroissement exclusif du prix du vin qui conduirait directement à la mévente, à la sous-consommation, à la disparition du vignoble.

Mais il ne suffit pas de régler ainsi production et consommation françaises. Il faut une entente préalable entre tous les pays producteurs. De tels accords devraient avoir pour base la variété dans la production, la qualité des produits, la modicité du prix de revient. Toutes ces productions accrues seraient ainsi plus accessibles à tout le monde et les marchés viticoles ne pourraient que se développer.

Ces ententes, basées sur la solidarité des nations et ayant pour but une organisation de la production au mieux de tous les intérêts, devraient être facilement réalisées.

La puissance viticole française dépend finalement d'une connaissance exacte du problème viticole à tous les échelons de l'activité sociale, agricole, économique et politique ; de la ferme volonté de l'individu et des collectivités de considérer plus que jamais l'intérêt supérieur du pays ; du travail soutenu et discipliné de tous ses enfants ; de la prééminence de la science sur la routine aveugle.

Bien des erreurs ont été commises et le sont encore. Faut-il désespérer des viticulteurs français ? Comme ils continuent les pionniers qui ont vaincu l'oïdium, le phylloxéra, le mildiou, que tous leurs aïeux ont été sans cesse au combat et qu'en assurant leur victoire, ils ont assuré celle du monde viticole, espérons qu'ils seront dignes de ce passé et qu'ils auront la foi et le bon sens suffisants pour lutter à leur tour et rendre à la France la primauté viticole qui est en train de lui échapper.

MOTORISATION AGRICOLE & ASSURANCES

par Camille VESSELLE de Bouzy (Marne)

Dès que la loi a mis, avec juste raison, à la charge de l'employeur le risque d'accidents pendant le travail, l'assurance est devenue, de ce fait, presque obligatoire, et la formule la plus couramment employée pour l'assurance des ouvriers travaillant en agriculture, dans les différentes branches de l'activité agricole, fut la *prime à l'hectare*.

Les primes demandées ont varié en suivant surtout la courbe ascendante des salaires. La façon d'exploiter pendant cette période, qui remonte au début de notre siècle, a évolué énormément, surtout depuis quelques années ; jusqu'à la fin de la première guerre, peu de changement ; ensuite, du fait de la pénurie de main-d'œuvre, pour y remédier, l'agriculture a employé des instruments qui, tous, avaient cette particularité d'utiliser la traction animale. Quel que soit le nombre d'animaux assurant la traction ou les transports, la prime était la même, puisque le travail à exécuter ne nécessitait pas plus d'heures de travail effectif ; doubler l'effectif chevalin, c'était assurer le roulement de repos aux attelées, le nombre d'heures en action ne variait pas. Le moteur électrique chargé de la plupart des travaux intérieurs se multiplie et fait confectionner les différentes machines de l'intérieur des fermes et des batteuses.

Les Assurances maintiennent leur formule.

Quelques années avant la guerre qui vient de se terminer, on commence à employer, dans les fermes importantes, la traction mécanique qui doit remplacer la traction animale. Les difficultés actuelles, que, tous, nous connaissons et qu'il n'est pas utile d'exposer aujourd'hui, ont fait faire à cette traction mécanique un bond énorme qui n'est, à mon avis, qu'un début.

Quelle a été l'attitude des Assurances vis-à-vis de ce nouveau risque agricole? Elles l'ont toutes traité comme un risque automobile supplémentaire et ont demandé des *surprimes* ; si le risque est plus grand, la surprime est légitime. Je crois que cette conception est fausse. L'exploitant possédant un ou plusieurs tracteurs suivant l'importance de son exploitation, emploie de ce fait un personnel beaucoup plus restreint, il a moins de chevaux. Que voulez-vous qu'il arrive à un conducteur de tracteur qui va exécuter des façons culturales. Pas plus d'accidents qu'au même ouvrier avec un attelage conduisant le même instrument et souvent moins, puisque l'outillage, très bien compris, ne nécessite plus de s'en occuper et que le même homme fait le même travail avec moins d'heures de présence. Jours de pluie, dimanches, morte saison, plus de soins aux chevaux, donc risques moins grands d'avoir des accidents.

Arrivons à la question transport. — Il est hors de doute que là, le risque est infiniment inférieur. Quel est celui qui peut soutenir qu'avec nos routes goudronnées, conduire des chevaux n'est pas dangereux. Quel est celui qui n'a vu les chevaux tomber sur les routes avec leur chargement. Retirer un cheval abattu dans des brancards : n'est-ce pas une opération qui comporte beaucoup de risques ! Le tracteur limite le risque et, étant plus stable, l'accident est moins à craindre. On en voit du reste très peu.

Jusqu'ici, chaque tracteur était assuré séparément et l'exploitant qui veut être outillé de façon parfaite se fait infliger des punitions très dures sous forme de primes qui viennent s'ajouter les unes aux autres, et pourtant le risque est le même, que ce soit pour un ou plusieurs tracteurs, pour la même quantité d'hectares à exploiter. L'exploitant qui, pour le même nombre d'hectares, avait un nombre supérieur de chevaux à celui de son voisin, s'assurait d'avoir des attelées suffisantes en période de pointe ; il donnait du repos par roulement ; le nombre d'heures de travail utile dans les terres était le même ; il n'était pas pénalisé. Pourquoi voudrait-on actuellement demander pour le même nombre d'hectares des primes supérieures à ceux qui veulent avoir des tracteurs en surnombre, le nombre d'heures de travail utile étant toujours le même?

Reste la question des G.M.C. et surtout des Dodges. Dans toute exploitation, il y a dans le travail à effectuer environ 60 %, si ce n'est plus, de transports. Ces transports faits avec les chevaux, se font dans les exploitations motorisées, avec les tracteurs. Du fait de la pénurie de tracteurs, les agriculteurs ont été amenés à acheter aux surplus américains des camions et des camionnettes qui, exécutant les transports, rendent la liberté au tracteur pour le travail de la terre. Le transport avec remorque par G. M. C. et Dodge est plutôt moins dangereux qu'avec un tracteur ; le véhicule est plus stable, construit pour aller sur route, donc risque non aggravé ; là encore la surprime ne devrait pas exister. Dans les fermes qui ont leurs terres assez éloignées, le transport du personnel se faisait avec un cheval et une carriole pour gagner du temps ; il se fait maintenant avec la Dodge ; là encore, pas de changement. Il est certain que la culture, même non poussée par le besoin, aurait dans un temps relativement court, employé le camion ou la camionnette avec remorque pour les transports routiers, l'existence des surplus a avancé l'échéance.

Quelques cultivateurs pensent maintenant employer la Dodge pour leurs courses personnelles ; il est évident que c'est un risque supplémentaire dont devrait se couvrir l'usager ; mais ce n'est pas une raison pour pénaliser tous les possesseurs de Dodge ou de camionnettes qui peuvent tirer des remorques.

En résumé, je crois que la prime à l'hectare pour les exploitations motorisées ou non, quel que soit le nombre de chevaux ou de tracteurs avec camions ou camionnettes, devrait être la même, pourvu que cette motorisation ne serve qu'au travail même à exécuter pour la ferme. Tout autre travail fait devrait être assuré à part, ou exposerait son auteur à supporter lui-même toutes les charges en cas d'accident.

Cette conception, que j'expose pour l'exploitation des terres, est valable également pour les vignobles. Plus difficiles à motoriser, il n'est pas moins certain que l'échéance arrive et que les viticulteurs devront avoir des moyens d'action qui leur permettront d'abaisser leurs prix de revient ; le moteur gagnera, c'est inéluctable, et il n'y a pas de raison que, là aussi, on pénalise ceux qui, à l'avant du progrès, montreront la voie à suivre à leurs camarades.

LA VIGNE ET LE VIN AUX ÉTATS-UNIS

par Léon DOUARCHE

Les États-Unis d'Amérique, et tout spécialement la Californie, ont eu, en 1946, une récolte record à la fois pour la production du raisin, qui a atteint 1.652.000 t., et pour la production du vin, qui s'est élevée à 6.572.500 hl., soit 2.257.000 hl. de plus qu'en 1945, qui avait été, elle-même, une année record.

On réalisera l'importance des progrès accomplis, en rappelant qu'en 1934, les premières vendanges après la fin de la prohibition, n'avaient donné que 1.406.000 hl. de vin, et que l'année 1937, la plus forte année de production d'avant-guerre n'avait fourni que 3.034.000 hl. de vin.

Voici les chiffres des récoltes, depuis la guerre : 1942 : 2.109.000 hectos ; 1943 : 2.960.000 hectos ; 1944 : 3.344.000 hectos ; 1945 : 4.315.000 hectos ; 1946 : 6.572.500 hectos.

En ce qui concerne le raisin de table, la production a passé de 105.000 t. en 1934 à 359.000 t. en 1946. Quant au raisin sec, au lieu de 67.000 t. en 1934, on en a fait 713.000 t. en 1946.

La récolte de raisin et la production de vin en 1946 ont fourni aux viticulteurs un revenu de 240 millions de dollars, soit 28 milliards 800 millions de francs français au change officiel.

La répartition des vins produits en Californie est la suivante. En tête, et de beaucoup, les vins de dessert : 4.704.000 hectos, puis les vins de table rouges : 1.037.000 hectos ; en troisième ligne, les vins de table blancs : 754.000 hectos ; en quatrième position, les vermouths : 51.000 hectos ; enfin les mousseux : 26.000 hectos.

Parmi les vins de dessert, le type porto l'emporte de beaucoup, avec 35 % du total. Puis vient le type xérès, avec 25 %, le type muscat, avec 23 %, le type angélique, avec 9 %, et les autres vins de dessert avec 8 % dont 1,5 % pour le type tokay.

Les exportations de vins américains n'ont presque pas varié. Elles étaient de 32.000 hectos en 1940 et de 33.000 hectos en 1946. Les principaux clients étrangers sont la Nouvelle-Calédonie et les îles françaises du Pacifique, avec 7.000 hectos, le Canada, avec 3.500 hectos, et les Philippines, avec 2.600 hectos. Les possessions américaines du Pacifique ont importé 10.700 hectos de vins américains, dont 7.800 hectos pour Hawaï. Le Mexique et l'Amérique Centrale ont reçu 3.600 hectos de vins américains.

Les importations de vins étrangers aux États-Unis, qui s'élevaient à 145.000 hectos en 1939, dont 63.000 de France, 48.000 d'Italie 19.000 d'Espagne, 5.000 du Portugal, et quelques dizaines d'hectos d'Argentine et du Chili, ont été, en 1946, de 185.000 hectos, mais les fournisseurs d'avant guerre n'occupent plus du tout le même rang. C'est l'Espagne qui tient la tête, avec 56.000 hectos, presque exclusivement de xérès ; puis vient la France avec 41.000 hectos, dont la moitié en champagne, un tiers en vins de liqueur et le reste en vins de table ; en troisième ligne le Portugal, avec 32.000 hectos, essentiellement de porto ; puis l'Argentine, avec 28.000 hectos, surtout de vermouth ; ensuite l'Italie, avec 19.000 hectos, dont 12.000 de vin de table ; et le Chili, avec 7.000 hectos, presque entièrement du vermouth.

Le Gouvernement Américain a largement bénéficié de ce développement de la production et du commerce du vin aux États-Unis ; les rentrées des impôts et taxes sur le vin se sont élevées, pour 1946, à un peu plus de 75 millions de dollars, soit 9 milliards de francs au taux officiel du change. Sur ce total, 71 millions de dollars se rapportent aux importés. En 1940, le montant de ces droits et taxes sur le vin n'était que de 11 millions de dollars. Ces sommes sont passées à 20 millions en 1941, à 47 millions en 1944, à 49 millions en 1945 et à 75 millions de dollars en 1946. C'est donc un encaissement des plus intéressants pour le budget des États-Unis.

Il existe à San Francisco un Institut du Vin, doté d'un fonds de propagande de 3 millions de dollars, soit 350 millions de francs, qui permet d'intensifier la campagne entreprise pour développer la consommation du vin, et habituer notamment les Américains à boire du vin aux repas. L'Institut du Vin publie tous les mois une magnifique revue illustrée, intitulée « Vin et Vigne » qui sert à la fois les intérêts de la viticulture californienne et ceux des vins étrangers, notamment des grands vins de France, qui demeurent toujours très populaires aux États-Unis.

CHRONIQUE DE BOURGOGNE

par Jacques PRIEUR, de *Meursault*.

Les vendanges se sont terminées dans une lumière estivale. Les vinifications ont évolué difficilement, en raison de la température élevée des cuves et par suite de la haute teneur alcoolique des moûts en fermentation.

Les vins finis se présentent bien, sans avoir toutefois la « robe » et le corps, qu'on pouvait attendre d'une surmaturité exceptionnelle des raisins.

Avec un soleil presque aussi généreux, la récolte 1945 avait donné des produits pleins de vinosité et hauts en couleur. Ce qui prouve, une fois de plus, qu'en vitiviniculture, non seulement les années se suivent et ne se ressemblent pas, mais avec des données identiques, elles sont souvent génératrices de vins différents?

Cette constatation est expliquée par le fait que la vigne est une plante pérenne et qu'en conséquence elle bénéficie ou elle pâtit de l'atavisme des années antérieures. Le porte-greffe, l'âge, la taille, la culture, le climat, tous ces éléments et d'autres encore, se combinent, s'additionnent, s'amalgament, interfèrent pour aboutir au résultat final, le vin de l'année. Les dégustations et les analyses définissent les caractères, délimitent la personnalité du produit, mais personne ne peut expliquer scientifiquement le pourquoi de cet aboutissement.

Deux années, absolument comparables en chaleur et en sécheresse, ont donné, 1923 des vins colorés, corsés et très tendres, tandis que 1926, avec le même corps, la même couleur, a apporté des vins durs, tanniques, très longs à se faire?

Ce mois de novembre 1947 a vu se dérouler les « Trois Glorieuses de Bourgogne », qui ne sont encore que des jumelles, mais l'année 1948 verra la résurrection de la troisième, « la Paulée de Meursault ». Cette fois, elles étaient placées sous la présidence du Baron Guillaume, ministre de Belgique à Paris. Honneur doublement mérité par ce pays si vaillant et si amateur de nos vins.

Donc samedi 15 novembre, le 38e chapitre de la Confrérie des Chevaliers du Tastevin réunissait 500 convives dans le cellier cistercien du Château du Clos de Vougeot.

Songez que cet édifice a été élevé au début du XIIIe siècle. Les quatre puissants pressoirs en chêne, qui le jouxtent, ont été construits en 1249. Dans deux ans, on fêtera le 700e anniversaire de leur naissance. Pauvres humains *quia pulvis estis*... Cadre tout à la fois historique et magnifique, où la Confrérie est devenue le successeur et le continuateur des moines de l'Abbaye de Citeaux, fondée en 1098. Ainsi la France se perpétue.

Le banquet se tint sous le signe de la bonne chère et des grands vins. L'intronisation des chevaliers postulants déroula ses rites pittoresques sous le signe de ces deux maîtres de la langue française : Rabelais au parler vert et truculent, Molière au style spirituel et toujours jeune.

Dans l'après-midi du même jour avait lieu à Beaune l'Exposition des Vins nouveaux, organisée par le Comité d'Agriculture et de Viticulture de la Côte d'Or. Jamais nous n'avons eu un ensemble aussi réussi. Le Beaujolais, le Mâconnais, la Côte chalonnaise, la Côte d'Or et la région de Chablis étaient représentés par de nombreuses bouteilles. Les Halles de la ville de Beaune ne sont pas une merveille architecturale, tout le monde le sait, et pourtant grâce à des fresques murales et à un dispositif de hautes tentures rouges, l'effet était magnifique. Bravo aux promoteurs de cette vineuse manifestation.

Dimanche 16 novembre se déroulèrent, dans la cuverie des Hospices, les enchères des vins connus dans l'univers entier. « La plus grande vente de charité du monde », telle est sa désignation.

184 pièces de rouges : Beaune, Corton, Pommard, Volnay-Santenots... 44 pièces de blancs, exclusivement des Meursault, alimentèrent le feu des bougies. Au début, l'heure trop proche de la fin du déjeuner, n'avait pas permis aux acquéreurs, d'être sur place. D'où une certaine mollesse dans les enchères. C'est dommage, car les deux premières cuvées, Corton et Beaune, méritaient par leur qualité un sort meilleur. Les Hospices ont perdu ainsi près de 200.000 francs. Les administrateurs pourraient en tirer une conclusion pratique pour l'année prochaine : fixer à 14 h. 30 au lieu de 14 h., l'ouverture de la vente.

Ce jour-là, la ville, ses habitants, leurs hôtes sont en fête et dans toutes les familles, la gastronomie est reine. Il faut le temps d'apprécier les bons plats, de déguster les vins vieux. Dans cet art noble, la bousculade n'est pas de mise.

Après la vente qui, totalisa plus de 18 millions, eut lieu, dans le Bastion des Hospices, le repas qu'on nomme « Le Banquet aux Chandelles ». Il se rit des coupures d'électricité, des délestages et autres inventions diaboliques de notre époque en folie. Comme au grand Siècle, les tables reçoivent cette « pâle clarté qui tombe des... bougies », et qui est douce à la beauté féminine.

Cuisine et cave, tout fut un enchantement, mais aux organisateurs, je crie casse-cou pour le prix. J'en connais les motifs, mais pour ne pas atteindre une stratosphère où tout le monde ne peut accéder, dosons sagement le nombre des élus et celui des réprouvés. Inspirons-nous du tableau du Jugement Dernier de Roger de la Pasture, une merveille du musée des Hospices, et pesons rigoureusement à la balance de la Justice, les mérites de ceux à qui on dira : « Venez, les justes, vous asseoir gratuitement au banquet aux chandelles » !

ÉCHOS DU MIDI

par Roger CHAMINADE

Narbonne, le 22 décembre.

Il fait froid dans notre région méridionale depuis quelque temps. Le soleil s'efforce bien de briller dans la journée, et il réussirait à nous réchauffer si le vent du Nord, violent et glacial, ne soufflait jour et nuit avec une fâcheuse persévérance. Les Pyrénées et la Montagne Noire sont couvertes de neige et le thermomètre vient pour la première fois de descendre au-dessous de zéro dans la campagne narbonnaise.

Quelques pluies sont tombées depuis notre dernière revue, mais elles sont encore bien insuffisantes pour refaire les réserves d'eau du sol, bien amoindries par une longue période de sécheresse, surtout dans des régions comme certaines communes du Minervois et des Corbières où la situation du vignoble, éprouvé par une longue série de récoltes très déficitaires, est extrêmement préoccupante et ne pourra être assainie que par des moyens exceptionnels.

Dans les vignes, les travaux d'hiver s'exécutent normalement. De nombreux tènements sont déjà taillés et labourés. Malgré le prix exorbitant des chevaux, qui atteint et dépasse parfois 200.000 francs (6.000 à 8.000 en 1938), il s'en est acheté quelques-uns ces temps derniers, car la culture a des exigences incompressibles. Notons à ce sujet que plusieurs centaines de chevaux hollandais et danois sont arrivés dernièrement dans la région et qu'ils ont été vendus entre 60 et 100.000 fr.

Les vignerons se préoccupent des autres moyens de production dont ils ont besoin pour la présente campagne et dont ils craignent, sauf pour le sulfate de cuivre, de ne recevoir que des quantités insuffisantes.

C'est le cas des engrais potassiques et des superphosphates qui viennent d'être replacés sous le régime du contingentement après avoir été libres pendant plusieurs mois.

C'est aussi le cas du soufre, dont l'importation est soumise à l'octroi de crédits en dollars pour l'acheter aux États-Unis. Les tonnages actuellement en France ou en cours d'arrivage représentent environ 30 kg. par hectare, sur lesquels on va en distribuer 20 dès que le Comité National des Prix en aura fixé le prix. Il en faudrait quelque 45.000 tonnes de plus pour faire face aux besoins de la campagne et un peu plus même si l'on veut prévoir de graves attaques d'oïdium toujours possibles.

Les associations viticoles ont suggéré de consacrer à ces achats une petite partie des crédits en dollars rendus disponibles en Amérique par nos exportations de produits vinicoles, grands vins et eaux-de-vie. Il y faut l'accord de nombreux services, qu'on s'emploie à obtenir, à moins que le soufre puisse être inclus dans les importations de matières premières qui vont se faire incessamment sous le signe de l'aide intérimaire. Ajoutons, pour répondre à une objection du Ministère de l'Agriculture, que les stocks de soufre à la propriété sont très peu importants dans le vignoble méridional, où la quasi totalité des disponibilités a été utilisée au printemps dernier, avec succès d'ailleurs, dans la lutte contre l'oïdium.

Une tradition déjà ancienne voulait que les déclarations de récolte de la Métropole et de l'Algérie fussent communiquées en primeur à la Commission Consultative Interministérielle de la Viticulture qui se réunit chaque année entre le 15 et le 20 décembre au Ministère de l'Agriculture pour envisager les mesures que peut nécessiter le comportement de la campagne. Cette année, les retards occasionnés par les récents événements sociaux dans les communications et les transmissions n'ont pas permis à la Direction Générale des Contributions Indirectes d'être entièrement informée, à la date habituelle, des déclarations de récolte de tous les départements, et l'on a dû reporter la session de la Commission à la mi-janvier.

Entre temps, le Ministère de l'Agriculture a publié une estimation de la récolte qu'il évalue à près de 43 millions d'hectolitres pour la seule Métropole. On pense qu'il y aura probablement une petite différence entre ce chiffre et le total des déclarations de récolte. Quant à la production de l'Algérie, elle paraît s'établir à l'heure actuelle à 8.500.000 hl. environ, au lieu de 9 millions l'an dernier, sur lesquels on ne peut guère compter sur plus de 5 millions à recevoir en France.

Le total des disponibilités pour la campagne se situera donc autour de 45 millions d'hectolitres, desquels il convient de déduire une douzaine de millions pour la consommation en franchise des vignerons, et 3 ou 4 millions pour la distillation des cognacs et armagnacs et les emplois dits « industriels », mistelles, vins de liqueur, apéritifs, vinaigrerie. Il en resterait donc une trentaine pour les besoins de la consommation taxée, ce qui sera juste suffisant si celle-ci ne dépasse pas la moyenne de 2.500.000 hl. par mois qu'elle a atteinte en septembre et en octobre.

Dans notre région méridionale, la récolte est à peine plus importante que celle de l'an dernier ; la faiblesse des sorties et la sécheresse prolongée de l'été sont les causes principales du déficit. Voici les déclarations des quatre départements dits « gros producteurs », bien qu'ils ne le soient plus depuis longtemps, pour les récoltes 1946 et 1947 :

	1947	1946
Aude	3.706.779	3.418.414
Gard	3.376.803	2.697.018
Hérault	5.483.257	5.707.243
Pyrénées-Orientales	1.734.612	1.480.868
Total	14.301.451	13.303.543

Soit une augmentation de 997.908 hl. à l'actif de 1947, malgré laquelle la production de cette année reste très inférieure à la moyenne de 1930-1939, qui s'établissait entre 25 et 26 millions d'hectolitres. A lui seul, le département de l'Hérault fournissait alors autant de vin que la totalité du vignoble méridional aujourd'hui.

Aux chiffres ci-dessus, il convient d'ajouter les déclarations des Bouches-du-Rhône, qui atteignent

1.093.048 hl. au lieu de 750.770 l'an passé, et celles du Var, avec 1.507.966 hl. contre 1.048.037.

***

Les grèves récentes et la paralysie presque complète des transports, du moins dans notre région méditerranéenne, ont pratiquement suspendu les expéditions de vins pendant trois semaines. L'activité a repris depuis lors, mais elle n'a pas encore retrouvé son niveau antérieur et il sera bien difficile de combler le retard acquis.

Les affaires qui avaient perdu la plus grande partie de leur activité présentent elles aussi plus d'animation, mais on sent une réciproque hésitation de la part des vendeurs et des acheteurs, qui éprouvent d'assez compréhensibles appréhensions au sujet de l'évolution de la situation générale dans les semaines qui vont suivre et des mesures de salut public que les Pouvoirs Publics semblent disposés à prendre.

Les acheteurs recommencent à faire état des possibilités du consommateur, les vendeurs se voient exposés à d'importantes augmentations de leurs frais d'exploitation, dont plusieurs sont déjà devenues d'impressionnantes réalités. Ces derniers remarquent en outre le mouvement général de hausse qui se développe autour d'eux et qui atteint tout ce dont ils ont besoin pour vivre et pour travailler. Leur appréciation des conditions du marché est fortement influencée par cette atmosphère, que l'on doit profondément regretter parce qu'elle consacre une aggravation de notre situation, mais dont il faut bien tenir compte.

Les cours des vins ne sont donc pas affectés par une hausse particulière, ils suivent d'assez loin un mouvement que les vignerons n'ont pas déclenché, mais avec lequel il faut bien qu'ils se mettent à l'unisson, sous peine de rester en arrière et de subir une baisse effective et injuste.

D'aucuns, qui ne perdent jamais une occasion d'être désagréables aux viticulteurs, s'empressent déjà de faire appel à la requisition qui leur permettrait, semblent-ils croire, d'acheter à meilleur prix. Rien n'empêcherait, pensons-nous, d'étendre cette réquisition à leurs entreprises pour réduire certaines marges exagérées dont se plaignent les consommateurs.

L'éventualité de l'importation de vins étrangers, de vins italiens principalement, retient davantage l'attention de la profession. Celle-ci n'a pas manqué de faire remarquer en haut lieu que la viticulture italienne a tout loisir de produire moins cher que la nôtre, parce qu'elle n'est pas soumise aux mêmes charges économiques et sociales, lesquelles sont d'ailleurs en passe de s'aggraver sérieusement. On peut ajouter que ces importations ne pourraient avoir qu'un temps et risqueraient fort, une fois achevées de laisser notre production nationale encore plus mal en point qu'aujourd'hui.

Il serait beaucoup plus sage d'utiliser les crédits dont nous pourrons disposer à l'achat d'objets d'équipement, qui seraient investis dans notre potentiel de production en l'accroissant d'autant, plutôt qu'en denrées de consommation, qui disparaîtront très vite sans laisser d'autre trace que celle de notre endettement aggravé.

Le marché des eaux-de-vie de Languedoc a connu, comme celui des vins, quelques jours de calme plat. Depuis lors, on a noté plusieurs demandes à des cours très comparables à ceux qui se pratiquaient antérieurement, et dépassant de peu 20.000 fr. l'hl. d'alcool pur pour les eaux-de-vie de piquettes. La tendance est bien orientée, soutenue qu'elle est par l'exemple du Gouvernement lui-même, qui a relevé sensiblement le prix des alcools de rétrocession qu'il vend par l'intermédiaire du Service des Alcools.

***

Dans un peu plus d'une semaine prendra fin l'année 1947, qui laisse aux vignerons, comme à beaucoup d'autres Français, peu de souvenirs agréables et beaucoup de déceptions. Souhaitons que l'an prochain leur apporte, avec une stabilisation de la situation économique qui leur permette enfin de travailler raisonnablement, une récolte abondante grâce à laquelle le consommateur pourra reprendre ses habitudes d'autrefois.

NOUVELLES DU CENTRE ET DE L'OUEST

par M. SAUVIGNON

Quelle est l'évolution du marché des vins dans les départements viticoles du Centre et de l'Ouest, depuis la récolte?

Les Cours. — Dans les gros départements producteurs (Indre-et-Loire, Loir-et-Cher, etc.), les prix des vins de consommation courante n'ont guère varié : 250 fr. le degré hecto, comme cela avait été convenu à Tours entre représentants de la production et du commerce de gros, ou bien 30 fr. le litre à 10 degrés (Indre-et-Loire ou Loiret) ou encore 5.000 à 6.000 fr. la barrique (Loire-Inférieure).

Pour les vins de qualité — V.D.Q.S. — on a noté 7.000 à 8.000 fr. la barrique en gros plant du pays nantais, 10 à 12.000 en gamay ou malvoisie de la région d'Ancenis, 35 à 40 fr. le litre en Auvergne, 50 fr. le litre dans le Loiret.

En appellations contrôlées, on a signalé quelques ventes de Quincy à 70 et 80 fr. le litre — de Montlouis à 50 fr. — de muscadets entre 9 et 12.000 fr. la pièce de 225 litres, selon qualités — et de Pouilly chasselas à 7.500 et 8.000 fr. l'hecto.

Volume des transactions. — En vins ordinaires, les transactions ont été assez importantes. Au 15 novembre, le Loir-et-Cher avait vendu environ 100.000 hectos.

Pas de demandes de V.D.Q.S. Aucun label n'a été réclamé. Le commerce ne s'intéresse pas — ou pas encore — aux vins de qualité.

Quelques ventes de vins à appellation contrôlée. La

maison Nicolas aurait acheté des Montlouis, des Pouilly, des Sancerre à 50 fr. le litre. Ces vins auraient été acquis pour être revendus 80 à 85 fr. la bouteille.

Déclarations. — Les résultats des déclarations de récolte ne seront connus qu'en janvier, lors de la réunion de la Commission consultative de la Viticulture. En Indre-et-Loire, la récolte totale s'élève à 580.469 hl. au lieu de 471.649 en 1946. Les vins à appellations contrôlées figurent pour 127.525 hl. en 1947 contre 186.655 hl. en 1946. A Vouvray, la récolte déclarée, en 1947, égale à peu près celle de 1946.

En Loire-Inférieure, la récolte 1947 s'élève à 824.979 hl. dont 149.147 hl. de muscadets. En 1946, elle était de 354.544 hl. dont 97.295 hl. de vins à appellations muscadets.

En Loir-et-Cher, récolte totale 783.113 hl. en 1947, contre 566.676 hl. en 1946. Mais les « Coteaux de Touraine » du Loir-et-Cher ne figurent, en 1947, que pour 35.625 hl. au lieu de 140.912 hl. en 1946. Et les V.D.Q.S. pour 23.578 hectos en 1947 contre 66.221 hl. en 1946.

En vins ordinaires, nous sommes loin des récoltes d'avant-guerre qui oscillaient entre 800.000 et 1.100.000 hl pour chacun des trois départements précités.

Il ne faudrait pas se hâter de conclure à des minorations vraisemblables. Les chaleurs exceptionnelles et la sécheresse ont grillé une partie des récoltes. Avec la liberté de vente des vins, les revendications d'appellation contrôlée ont été négligées, souvent évitées en raison des appréhensions fiscales des déclarants.

Les vins de 1947. — Partout, la qualité est exceptionnelle et les degrés sont fort élevés. On trouve des 10 à 14 degrés et même davantage, dans le Loiret, le Loir-et-Cher, le Cher, etc. Mais on note des acidités souvent faibles. Les Pouilly chasselas analysés font 3 gr. à 3 gr. 5. Les vignerons feront bien de rester vigilants pour la bonne conservation de ces vins.

CHRONIQUE DE LA GIRONDE

par Louis GROS

Le mois de décembre va finir et avec lui l'année 1947 qui nous aura apporté, à défaut d'autres consolations, celle de compter parmi les bons, même les grands millésimes de ce siècle. A côté d'un certain déchet, dû, pour les vins blancs, à la mauvaise pourriture de l'eudémis et au goût désagréable qui en est résulté dans certains cas, et pour les vins rouges à des difficultés de fermentation, il y a de très beaux lots qui sont d'une qualité exceptionnelle. En cette fin de mois, après que les premiers froids sont passés sur la récolte nouvelle et l'ont dépouillée d'une partie de son trouble, on peut très bien apprécier sa qualité, sa finesse, son fruité, sa saveur remarquable.

Cette année aura allié d'ailleurs qualité et quantité : d'après les statistiques des Contributions Indirectes, que l'on connaît depuis quelques jours, la récolte de la Gironde se monte au total de : 4.179.077 hl., dépassant le cap des 4.000.000, ainsi qu'il était prévu. L'augmentation sur l'an dernier est de 1.352.621 hl. et elle est due pour la plus grosse part aux vins rouges.

Voici quelques chiffres permettant de mieux fixer la situation :

		en plus
Vin rouge, total A. C et C. C..	1.882.780 hl.	853.214
Vin blanc, total A. C et C. C ..	2.296.291 hl.	442.534
Vin rouge, A. C seulement...	1.209.389 hl.	
Vin blanc, A. C — ...	1.562.088 hl.	
Vin rouge, C. C seulement...	669.565 hl.	375.904
Vin blanc, C. C — ...	698.645 hl.	402.592

Pour les vins blancs, l'augmentation porte uniquement sur les vins de consommation courante, sauf pour 43.000 hl. d'Entre-Deux Mers, tandis que pour les vins rouges elle porte moitié sur les vins de consommation courante et moitié sur les vins d'appellation contrôlée. Parmi ces derniers, la plus forte augmentation est celle des régions de Saint-Émilion et avoisinantes : Pomerol, Neac et Fronsac : 200.000 hl.; celle des Bordeaux et Bordeaux Supérieurs : 125.000 hl., le reste étant réparti entre les autres appellations, notamment le Médoc. Rappelons que l'an dernier la région de Saint-Émilion avait été très déficitaire ; la forte récolte de cette année est donc normale.

Toujours au sujet des appellations, la récolte de cette année : 2.271.477 hl., soit 400.000 hl. de plus qu'en 1946, reste dans la normale, si nous nous référons aux résultats de ces dix dernières années :

1938	2.600.879
1939	4.674.754
1940	2.605.872
1941	3.399.226
1942	1.979.341
1943	2.177.520
1944	3.018.623
1945	1.268.721
1946	2.369.128

On voit donc qu'à part 1939, année de la guerre où il y eut une récolte pléthorique en France, près de 100.000.000 d'hl., le volume des appellations se maintient à un niveau assez stable.

Ce résultat est dû pour une grande part au contrôle des appellations à la propriété, qui est assez serré, notamment en ce qui concerne les encépagements ; cette année, en Gironde un certain nombre d'infractions ont été relevées contre des viticulteurs et ont donné lieu à des poursuites devant les tribunaux. Ce contrôle est d'ailleurs très bien compris des viticulteurs, car, si la grande majorité d'entre eux acceptent librement la discipline des appellations que leurs syndicats ont

d'ailleurs demandée, les autres doivent être ramenés dans l'ordre par quelques exemples bien choisis.

Cette limitation du volume des appellations est un résultat très intéressant du statut établi par le décret de 1935 ; il permet d'éviter le volume pléthorique des appellations qui existait auparavant.

Le marché des vins à Bordeaux est assez actif ; les cours se maintiennent bien et même sont en hausse de 20 % environ sur ceux d'octobre dernier. Cette hausse coïncide d'ailleurs avec celle des vins du midi, qui dans le même temps sont montés de 240 à 280 fr. et plus le degré d'hectolitre.

D'où vient ce mouvement à la hausse? En partie de ce que la récolte totale France-Algérie permettra tout juste de couvrir la consommation : 30.000.000 hl. de disponibles donnent 2.500.000 hl. par mois, la consommation taxée d'octobre a été de 2.400.000 hl. Ainsi vers la fin du printemps, la marchandise risque de devenir plus rare et les prix d'augmenter. Les propriétaires préfèrent attendre. Ils préfèrent attendre aussi pour se rendre compte de façon plus précise des conséquences des derniers conflits sociaux et des récentes mesures des pouvoirs publics sur le coût de la vie et les frais d'exploitation.

L'activité du marché porte surtout sur les vins blancs de l'Entre-Deux Mers et du Blayais de 47 et sur les vins blancs fins des années antérieures : 46 notamment dans les premières côtes de Bordeaux. Dans une même appellation les prix sont variables les vins les plus cotés étant les plus liquoreux. Voici à titre d'indication quelques prix au tonneau :

Entre-Deux Mers et Blayais, Bordeaux blancs : 30 à 40.000.
Bordeaux rouges : 27 à 30.000.
Premières Côtes de Bordeaux blancs 47 : 40 à 50.000.
Premières Côtes de Bordeaux blancs 46 : 50 à 60.000.
Sainte-Croix du Mont 46 : 65 à 70.000.
Sainte-Croix du Mont, frontignan vin vieux 160 à 180.000.

L'exportation, qui était tombée à un niveau très bas en septembre, a repris une meilleure allure en octobre ; souhaitons que cette cadence s'accentue, car nos vins fins en ont bien besoin.

En cette fin d'année notre bon gouvernement, soucieux de nous faire passer des vacances agréables, nous a préparé des étrennes ; mais on n'est pas bien d'accord : car si le ministre de l'Agriculture nous promet des distributions accrues de toutes sortes de choses très tentantes, telles que pneus, tracteurs, essence, peut-être même fil de fer, il faudrait que son collègue des Finances nous laisse un peu d'argent pour les payer. Or il ne semble pas que ce soit dans ses intentions. Celui qui pensait en être quitte avec le cinquième quart de l'impôt de Solidarité était bien fou, car le prélèvement est là, en attendant la suite. La suite viendra fatalement tant que l'État n'aura pas supprimé la cause de tout le mal : ses dépenses inconsidérées. Seulement voilà, il faut oser le faire.

En attendant, arrosons la nouvelle année avec quelques bonnes bouteilles !

CHRONIQUE CHARENTAISE

J.-L. VIDAL
Directeur de la Fondation Fougerat

Jean LAFON
Direction de la Station Viticole de Cognac

La récolte du vignoble charentais a été, dans l'ensemble, supérieure à celle de l'année dernière, soit en gros, 790.000 hl. en Charente, contre 770.000 en 1946 et 1.200.000 hl. en Charente-Maritime, contre 900.000 l'année passée.

Pourtant, les températures excessives enregistrées les 26 et 27 juillet (42° sous abri anglais) avaient déterminé des dommages importants. Ces derniers portent principalement sur le Saint-Emilion — cépage dominant — et le « grillage » a été plus grave dans certains vignobles où les raisins étaient moins abrités (faible végétation, chlorose...).

Les vignes, soufrées peu de jours avant les 26 et 27 juillet, ont particulièrement souffert. Certaines ont perdu 50 % de leur récolte ; l'orientation des rangs a joué aussi un rôle dans la répartition des dégâts.

On peut admettre qu'à ce moment-là, dans l'ensemble, les perspectives de récoltes ont été amoindries dans la proportion d'un cinquième environ.

Néanmoins, le temps a été, en dehors de cet accident, très favorable à la végétation, et les maladies à peu près absentes. Très peu de mildiou et d'oïdium.

La chlorose n'a sévi que dans quelques rares vignobles, et encore pas d'une façon très intense ; aussi, par suite de ces circonstances favorables, la maturité a été très en avance (comme en 1945) et les vendanges, commencées vers le 15 septembre, étaient à peu près terminées le 10 octobre.

Le degré du vin est très élevé. La moyenne se situe vers 10°8, certains vins atteignent 12°5 et même 13°, ce qui est tout à fait exceptionnel pour la région.

Par contre, et d'une façon corrélative, l'acidité fixe du vin est très faible par rapport aux moyennes habituelles. On trouve des vins qui n'ont que 3 gr. d'acidité (en acide sulfurique).

La tenue et la bonne conservation de ces vins est très aléatoire, étant donné la vinification très rudimentaire pratiquée en Charente en raison de la distillation. En conséquence, et comme la faible acidité des vins le laissait prévoir, les eaux-de-vie qui en proviennent sont moins bouquetées qu'en année moyenne.

La vigne a gardé ses feuilles très longtemps et ses bois sont parfaitement aoûtés. Le beau temps dont elle a bénéficié pendant l'automne a permis l'exécution en leur temps des travaux de chaussage dans le vignoble. Ce dernier souffre encore cependant du manque d'engrais qu'il a subi ces dernières années.

La demande de greffés-soudés, tout en demeurant importante, est toutefois inférieure à celle de l'année passée.

Informations

NOUVELLES DU VIGNOBLE

La récolte de 1947 en Gironde (en hl).

Appellations contrôlées :

	Récolte 1946	Récolte 1947		Différence
Vins blancs	1.636.157	**1.562.088**	—	74.069
Vins rouges	732.971	**1.209.389**	+	476.418
Total	2.369.128	**2.771.477**	+	402.349
Consommation courante :				
Vins blancs	186.053	**698.645**	+	512.592
Vins rouges	293.661	**669.565**	+	376.904
Total	479.714	**1.368.210**	+	888.496
Cépages prohibés...	34.487	**39.390**	+	4.903
Total général..	2.883.329	**4.179.077**	+	1.295.748

Nous voyons que la récolte de 1947 en Gironde est nettement supérieure (plus de 40 %) à celle de 1946. Il semble que les déclarations aient généralement été sincères ; par contre il est frappant de constater la forte proportion représentée cette année par les vins de consommation courante, fait inhabituel pour un département produisant presque exclusivement des vins à appellations contrôlées. Cela tient au fait que de nombreux viticulteurs ont déclassé leurs vins par anticipation (le déclassement a surtout porté sur les vins blancs, ce qui explique leur léger déficit, par rapport à l'an dernier, dans la catégorie des appellations contrôlées), pensant trouver ainsi plus facilement preneurs, les charges fiscales qui pèsent sur les vins de consommation courante étant moins lourdes que sur les vins nobles.

La récolte en Champagne.

Cette année, la récolte totale en Champagne délimitée s'est élevée à 275.639 hl. dont 249.572 hl. ayant droit à l'appellation. Supérieure à celle de 1946, elle est sensiblement égale à celle de 1945 mais demeure inférieure à celles d'avant-guerre, même à celle de 1937 qui fut, elle aussi, une année de qualité tout en demeurant de petite moyenne pour la quantité.

	1937	1945	1946	1947
Nombre de déclarants	18.830	17.429	18.378	**18.994**
Surface déclarée en production.....	11.503	10.736	11.094	**10.816**
Récolte déclarée avec appellation.....	282.700	249.794	213.593	**249.572**
Récolte déclarée sans appellation.....	31.755	24.732	18.518	**26.067**
Récolte totale (en hl).	314.455	274.526	232.111	**275.639**

Les déclarations de récolte pour 1947 dans le Midi.

La Commission consultative de la Viticulture ne s'étant pas réunie, comme il est de coutume, en fin décembre, nous ne connaissons pas encore les chiffres officiels du total des déclarations pour la récolte de 1947 en France, chiffres qui ne seront vraisemblablement publiés qu'à la mi-janvier et qui seront sans doute inférieurs aux premières estimations faites par les Services agricoles du Ministère de l'Agriculture.

Nous possédons cependant les déclarations de certains départements viticoles. Voici un tableau (avec les chiffres de 1946 à titre comparatif) donnant les déclarations de récolte totale pour les six principaux départements producteurs du Midi méditerranéen (en hl) :

	Récolte 1946	Récolte 1947		Différence
Hérault.....	5.707.243	**5.483.257**	—	223.986
Aude.....	3.418.414	**3.706.779**	+	288.365
Gard	2.697.018	**3.376.803**	+	679.785
Pyrénées-Orientales	1.400.868	**1.734.612**	+	333.744
Var.....	1.048.037	**1.507.966**	+	459)929
Bouches-du-Rhône.	750.770	**1.093.048**	+	342.278
Total	15.022.350	**16.902.465**	+	1.880.115

Syndicat Général des Vignerons des Côtes-du-Rhône.

Le Conseil d'Administration du Syndicat Général des Vignerons des Côtes-du-Rhône s'est réuni le 15 novembre 1947 sous la présidence de M. Le Roy. Les délégués des caves coopératives et des syndicats de 38 communes étaient présents.

Déclaration de récolte. — Le Président donne lecture de l'article qui paraîtra sur cette question dans le prochain numéro du Journal syndical. La lourde erreur, préjudiciable à leurs propres intérêts, commise par ceux qui ne déclarent pas sous appellations contrôlées les récoltes y ayant droit, est amplement démontrée.

Fiscalité. — Le Président trace les grandes lignes du projet de réforme fiscale. Il tend à étendre à toute l'agriculture le système d'imposition sur les quantités récoltées appliqué déjà aux vins à appellations contrôlées. En fait, c'est l'abandon du forfait pour le bénéfice réel théorique. Pour les appellations contrôlées il n'y aurait donc pas grand changement par rapport aux bases de

calcul de l'impôt. Mais le projet contient des dispositions singulièrement dangereuses car elles tendent à livrer l'agriculture à l'arbitraire fiscal sans moyen de défense. Il sera publié dans le numéro du journal paraissant en décembre. Ce n'est heureusement qu'un projet et il subira vraisemblablement maintes modifications au cours des discussions parlementaires.

La question de l'impôt à appliquer aux vins à appellations contrôlées déclassés est posée par MM. Poudevigne et Vernet. Le Président la posera à l'Administration centrale des Contributions Directes.

Sinistrés. — Leur situation est évoquée par MM. Cambon et Arene. Le Président indique les efforts faits à cet égard par la Fédération des Associations viticoles, efforts malheureusement suivis de piètres résultats. Ils seront continués.

Taxe de solidarité agricole. — M. Le Roy donne lecture d'une note qui paraîtra dans le prochain numéro du journal. Il invite les adhérents à avoir soin de préciser dans les contrats de vente à qui incombe le paiement de cette taxe.

Rendement maximum. — Le Président rappelle que maintenant la réglementation est très souple. En cas de dépassement du rendement, seul l'excédent perd l'appellation. En outre, dans les années où il y a quantité et qualité, des dérogations peuvent être accordées après enquête et vérification. Le Rasteau et Frontignan ont demandé à bénéficier de cette disposition pour la récolte 1947.

Egalité fiscale. — Plusieurs membres de l'Assemblée protestent énergiquement contre les différences de droits et taxes existant entre les vins à A. C. et les vins de consommation courante. Cette différence qui est de l'ordre de 1.000 fr. par hl. absorbe entièrement, pour les Côtes-du-Rhône, la plus-value résultant de la qualité du vin. On assiste donc à ce paradoxe qui consiste à pénaliser la qualité au lieu de la favoriser. Le vote de la liberté générale des transactions intervenu à Alger comportait comme corollaire obligatoire l'égalité fiscale. Cette dernière n'ayant pas été obtenue l'Assemblée charge le Président de rédiger un vœu concrétisant les débats et d'en poursuivre la réalisation.

Acquit des vins déclassés. — M. Vernet signale que certains receveurs buralistes inscrivent sur les acquits bulle « Vin des Côtes-du-Rhône déclassé » ce qui prête sûrement à des abus et des confusions regrettables. Le Président répond que cette pratique est irrégulière, qu'il la signalera à l'Administration.

Assemblée générale. — Une discussion s'engage pour savoir si l'on reprendra les grands congrès d'avant-guerre à l'occasion de la prochaine Assemblée générale, ou si elles demeureront dans le cadre plus restreint imposé par les circonstances. Afin d'éviter les inconvénients résultant des difficultés de transport, il est convenu qu'on recommencera les congrès mais qu'ils se tiendront dans un grand centre.

Adhésions nouvelles. — Sont admis à l'unanimité comme membres du Syndicat général :

Le Syndicat de Saint-Jean de Muzols (Ardèche) créé le 4 mai 1947. Le Syndicat de Saint-Michel d'Euzet (Gard) créé le 20 octobre 1947.

La Cave coopérative de Pont-Saint-Esprit pour la partie de sa récolte ayant droit à l'appellation.

A la suite de ces adhésions, l'organisation viticole syndicale existe dans toutes les communes des Côtes-du-Rhône, sauf dans une seule.

QUESTIONS TECHNIQUES

Février au vignoble.

En février, la vigne est encore en état de repos végétatif. Aussi, dès que les grands froids sont finis, commence-t-on à tailler, en ayant soin de ne conserver que des coursons indemnes et parfaitement aoûtés ; les bois vigoureux et fructifères, destinés à donner les futurs greffons, seront recueillis, émondés puis stratifiés dans le sable où ils seront conservés jusqu'au moment du greffage. Comme la taille hâte un peu le départ de la végétation, il y a intérêt à l'effectuer le plus tard possible sur les vignes habituellement exposées aux gelées, afin de leur éviter un débourrement plus précoce qui découvrirait dangereusement les jeunes pousses. Dans le Midi, la taille ne fait que continuer et on peut déjà, si le temps est beau, commencer le premier labour (de déchaussage).

A la cave, on continuera à maintenir les fûts parfaitement ouillés et on préparera le matériel et les récipients pour le soutirage de printemps qui se fait généralement en mars, bien que dans le Midi on puisse le commencer dès la fin février, mais ce sera toujours par temps sec et stable. Pompes, tuyaux, cuvons, brocs, siphons seront donc brossés et lavés à l'eau bouillante, ainsi que les récipients destinés à recevoir le vin soutiré (un détartrage est quelquefois nécessaire) ; tout récipient suspect, après avoir été détartré, sera lavé avec une solution chaude à 10 % de carbonate de soude (« cristaux de soude » du commerce), ensuite avec une solution à 10 % d'acide sulfurique et enfin rincé abondamment avec de l'eau, puis méché.

Surmaturation des raisins par la chaleur artificielle.

Dans le *Bulletin de l'Office International du Vin* de juin 1947, M. L. Ferré, Directeur de la Station œnologique de Bourgogne, a publié une très importante étude sur le problème de la surmaturation artificielle des raisins, dont les possibilités de réalisation pratique sont très intéressantes pour les vignobles septentrionaux, et dont les enseignements théoriques justifieraient à eux seuls l'entreprise.

Dans son introduction, M. Ferré situe l'importance du problème, puis il passe en revue les travaux anté-

rieurs dus à L. Mathieu, J.-M. Dubaquié, J. Ribéreau-Gayon et E. Peynaud, et à lui-même : parmi les derniers qu'il a effectués, il signale en particulier des essais comparatifs entre l'action de la chaleur et celle des rayons infra-rouges ; des lots de raisins traités aux environs de 45° par chacun de ces deux moyens ont donné, après vinification, des vins de qualités identiques entre eux mais nettement supérieurs aux vins des raisins témoins ; pour aboutir au même résultat (17 % de perte en poids des raisins), le chauffage par rayons infra-rouges avait été un peu plus rapide (10 heures au lieu de 13).

M. Ferré parle ensuite de ses essais semi-industriels où, pour des raisons d'ordre matériel (consommation trop élevée d'électricité), il n'a plus utilisé l'action des rayons infra-rouges, mais simplement la chaleur donnée par une batterie de chauffage électrique, dans une sorte d'étuve à courant d'air vertical traversant des claies sur lesquelles sont placés les raisins ; le dispositif de l'appareil (illustré par un schéma) et son fonctionnement sont décrits en détail par l'auteur.

Dans ses derniers essais (1946), M. Ferré a travaillé avec 6 lots de raisins (3 témoins, 3 traités) :

N° 1. Pinot Noir, récolté le 17 septembre, témoin.

N° 2. Pinot Noir, récolté le 17 septembre, chauffé à 45-50° pendant 18 heures.

N° 3. Pinot Noir, récolté le 1er octobre, témoin.

N° 4. Pinot Noir, récolté le 1er octobre, chauffé à 45-50° pendant 18 heures.

N° 5. Chardonnay, récolté le 5 octobre, témoin.

N° 6. Chardonnay, récolté le 5 octobre, chauffé à 40-45° pendant 24 heures.

qui furent vinifiés séparément. Les résultats analytiques (donnés par deux tableaux) ont permis à M. Ferré de faire les constatations suivantes :

« 1° La concentration, résultant du chauffage des raisins à une température comprise entre 45 et 50° (Pinot Noir) a eu pour effet d'augmenter la richesse alcoolique des vins, sans provoquer un accroissement de leur acidité. A cette température, la perte d'acidité, par combustion biologique de l'acide malique, a compensé son augmentation résultant de la concentration.

« 2° La diminution d'acidité a été plus importante à 40-45° qu'à 50°, en sorte que, malgré la concentration, l'acidité du vin provenant de raisins chauffés est inférieure à celle du vin témoin (Chardonnay).

« 3° Le chauffage a permis d'obtenir, en 18 heures, un degré alcoolique qui n'a pas été atteint treize jours plus tard avec les raisins laissés à la vigne, bien que les conditions climatériques aient été cependant très favorables à la maturation pendant cette période (moyenne des températures maxima : 27°6 ; pluie : 2 mm.).

« 4° Les vins provenant de raisins chauffés ont plus d'extrait sec que les vins témoins et l'augmentation de l'intensité colorante a été surtout importante dans le cas des raisins ayant un degré de maturité presque normal. »

« 5° Le chauffage a eu, en outre, pour effet d'augmenter le rapport $\frac{\text{alcool en poids}}{\text{acidité fixe}}$ qui est, pour les vins, le corollaire du rapport $\frac{\text{sucre}}{\text{acidité}}$ des moûts, utilisé pour apprécier le degré de maturité des raisins. L'augmentation de ce rapport n'a cependant été que de 4 à 5 pour les raisins chauffés à 45-50°, tandis qu'il a atteint 11 pour ceux chauffés à 40-45°. Cette température paraît donc plus favorable à la surmaturation qu'une température plus élevée. »

Les résultats analytiques ont été complétés par l'appréciation de la valeur comparative des vins, en les soumettant à une commission de dégustation, des jugements de laquelle il résulte que le chauffage a eu pour effet d'améliorer nettement la qualité des vins, mais avec des différences suivant leur état de maturité.

« Dans le cas des raisins insuffisamment mûrs (n° 2), le vin a été jugé très supérieur au témoin (n° 1), tout en étant cependant de qualité inférieure à celui fait avec les mêmes raisins non chauffés, de maturité naturelle plus avancée (n° 3) bien qu'il ait un degré alcoolique supérieur. Par contre, avec des raisins de maturité normale, mais sans surmaturité naturelle (n° 4), l'augmentation de qualité, par rapport au vin témoin (n° 3) est beaucoup plus importante.

« Il semble que si ce traitement atténue les effets d'une insuffisance de maturité, il ne les supprime pas complètement, tandis qu'il permet d'obtenir la surmaturation des raisins déjà parvenus à un état de maturité suffisant.

« C'est surtout pour le vin blanc de Chardonnay que la différence de qualité a été plus grande. Les dégustateurs ont été, en effet, unanimes à reconnaître que le chauffage avait donné, avec des raisins d'un cru très secondaire, un vin d'une classe nettement plus élevée. Cela tient vraisemblablement à ce que, dans cet essai, le raisins ont été chauffés plus longtemps (24 heures au lieu de 18) et à une température un peu plus basse (40-45° au lieu de 45-50°) que dans les autres essais. Il se peut également que le chauffage donne de meilleurs résultats pour certains cépages que pour d'autres. »

Conclusions. — « Le chauffage des raisins, avant leur mise en fermentation, constitue un procédé très rationnel d'amélioration de la vendange par le fait qu'il repose sur l'accélération de phénomènes physiques et biologiques qui se produisent naturellement au cours de la maturation et surtout de la surmaturation, et en ne faisant intervenir que la chaleur.

« Son action présente, de plus, l'avantage de pouvoir être réglée, à volonté, en modifiant simplement la température à laquelle les raisins sont soumis.

« Au-dessus de 50°, il y a augmentation simultanée du sucre et de l'acidité ; entre 45 et 50°, enrichissement en sucre sans augmentation ni diminution de l'acidité ; entre 40 et 45°, accroissement du sucre avec diminution de l'acidité.

« On pourrait même obtenir la désacidification biologique des raisins sans les concentrer ; pour cela, il suffirait de les chauffer en circuit fermé à une température oscillant entre 35 et 40°.

« Cette technique remplacerait avantageusement, à notre avis, la concentration des moûts qui s'est révélée nettement inférieure à la chaptalisation, tout au moins en Bourgogne.

« Ces premiers essais seront poursuivis aux vendanges prochaines, en vue de déterminer la proportion

de raisins qui doit être chauffée, tant au point de vue pratique qu'au point de vue économique.

« Il est bien évident qu'un tel système d'amélioration de la vendange sera plus onéreux et d'un emploi moins simple que la chaptalisation, mais pour les vins de grande classe, comme ceux de Bourgogne, ce qui compte avant tout, c'est le résultat obtenu. »

Les propriétés cytoactives du nitrate de potassium.

Dans une communication à l'Académie d'Agriculture (reproduite dans la revue *La Potasse*, novembre 1947) M. I. A. Pastac et Mme V. Perclet-Driguet, du Laboratoire G. Truffaut, ont fait part des résultats expérimentaux obtenus en faisant plonger, dans des solutions de nitrate de potassium à diverses concentrations, des boutures de peuplier suisse.

« Il résulte de ces essais qu'à aucune concentration (inférieure à la concentration isotonique pour l'ensemble des cellules mises directement en contact avec la solution) le nitrate de potassium n'agit dangereusement pour les boutures et qu'en aucun cas il ne provoque la formation de tumeurs. Par contre, pour des dilutions variant du 1 : 1.000 au 1 : 10.000.000 la formation des racines est toujours accélérée, et on peut l'apprécier comme doublée à la concentration de 1 : 100.000. »

Comparé avec d'autres sels de potassium (chlorure de potassium, phosphate monopotassique), le nitrate de potassium présente une action cytoactive beaucoup plus grande, qui s'explique, d'une part, du fait que l'ion nitrate est un élément nutritif, (le pouvoir cytoactif est cependant lié à l'ion potassium car le nitrate de soude est faiblement cytoactif) et, d'autre part, du fait que les ions nitrate et potassium ayant sensiblement la même mobilité diffusent avec une rapidité égale et ne modifient donc pas le *p*H de la sève (NO_3K est neutre).

Les auteurs ayant établi l'action favorable du nitrate de potassium sur la formation des racines chez les boutures de peuplier, ont ensuite réalisé d'autres essais en combinant cette action avec celle de l'acide α-naphtyl-acétique (phytohormone de synthèse), les concentrations de nitrate de potassium variant de 0 à 1 : 1.000, celles de l'acide α-naphtyl-acétique de 0 à 1 : 10.000. Les résultats sont parfois irréguliers, ce qui s'explique du fait que les différentes boutures n'ont pas les mêmes potentialités végétatives (on peut réduire cette cause d'erreur en opérant sur un grand nombre de boutures, ce qui permet d'obtenir des résultats d'ordre statistique) ; dans ces essais, c'est pour la concentration de 1 : 1.000 de nitrate de potassium et des concentrations en acide α-naphtyl-acétique allant de 1 : 80.000.000 à 1 : 20.000.000 que les résultats (formation de racines et poussée des feuilles) ont été les meilleurs. Des essais du même ordre (peut-être ont-ils déjà été faits) sur les boutures de vigne donneraient vraisemblablement des résultats aussi intéressants et permettraient sans doute de mieux utiliser les hormones de synthèse pour la reprise au bouturage. Voici d'ailleurs la conclusion des auteurs concernant cette action d'équilibre physiologique en même temps que de stimulation, apportée par le nitrate de potassium.

« Les observations ainsi faites permettent de constater qu'en présence d'un agent cancérigène, le potassium, qui favorise normalement la croissance des racines, contribue au développement des cellules néoplastiques de même qu'à l'augmentation de la résistance des tissus normaux. Nous savons qu'aux dilutions au 1 : 100.000 l'acide α-naphtyl-acétique entraîne la formation de tumeurs et finalement la mort des boutures ; mais la présence de nitrate de potassium contribue par ailleurs à la formation de racines. Dans cette action antagoniste, le nitrate de potassium conduit donc en définitive à épargner les plantes. Ainsi, sous l'action combinée de l'acide α-naphtyl-acétique au 1 : 1.000.000 et du nitrate de potassium au 1 : 100.000, l'une des tumeurs expérimentalement provoquées par ce premier corps se trouve traversée par de nombreuses proliférations radiculaires dues à l'action du sel qui provoque une desquamation de la tumeur, c'est-à-dire une nette et indiscutable régression de celle-ci. »

Le collage bleu en Allemagne.

C'est en Allemagne, comme chacun sait, qu'a été découverte cette méthode. Les caves allemandes, en se modernisant, ont en effet utilisé de plus en plus des appareils métalliques de fer et de zinc. Il en est résulté qu'après les opérations classiques de fermentation et de collage, les vins blancs acquéraient un léger louche qui diminuait leur valeur, par suite du maintien en suspension de composés à base de ces deux métaux.

Il fut alors démontré que l'addition d'une quantité suffisante de ferrocyanure de potassium amenait la précipitation complète des impuretés en question et qu'aucune trace de ce poison ne demeurait dans le vin. En général d'ailleurs, il suffit de quantités de ferrocyanure de 3 à 8 grammes par hl. Ce n'est que dans des cas exceptionnels que l'on peut aller, jusqu'à 15 et même 30 grammes.

Des essais ont été faits en Allemagne depuis 1895 pour mettre au point la méthode en question, mais ce n'est guère que pendant la guerre de 1914-1918 que l'expérimentation eut lieu sur une grande échelle. A cette époque, le ravitaillement allemand se trouva dans l'obligation d'utiliser tous les stocks de vin, et beaucoup d'entre eux étaient troubles. Le collage au ferrocyanure connut un plein succès et aucun accident ne se produisit. Depuis lors, l'usage s'en répandit progressivement. Une loi de 1923 l'autorisa sous réserve. Une autre loi de 1930 l'admit définitivement.

En pratique, les cavistes adressent un échantillon de leur vin à l'Institut viticole le plus proche qui effectue son analyse colorimétrique. Ce vin est disposé dans une série d'éprouvettes dans lesquelles on ajoute des quantités croissantes de ferrocyanure de potassium. Le précipité est pesé et remis en suspension et une rapide mesure colorimétrique permet de savoir s'il y a déficience ou excès de ferrocyanure. Dans la pratique, on utilise toujours pour le collage une quantité légèrement insuffisante de ce produit.

Le procédé est largement utilisé dans le traitement des vins blancs allemands. Il est suivi d'une filtration qui se trouve, de ce fait, grandement facilitée. Aucun accident n'a jamais été signalé.

Il est évident que ce collage n'est nécessaire que pour les caves modernes dont l'outillage est en partie ou en totalité mécanique. Il n'est pas utile pour les vins rouges.

(Extrait du rapport sur la viticulture allemande, XXVIe session du Comité de l'O. I. V.).

RÉGLEMENTATION

I. — *Service des Alcools.* — Un décret du 4 novembre 1947 (*J. O.* du 14, p. 11.275) modifie la composition du Comité directeur et du Conseil supérieur des Alcools. Le premier comprend désormais 3 membres et le second 53 parmi lesquels 4 députés, 3 conseillers de la République et 10 représentants des agriculteurs.

II. *Récupération des pépins de raisins.* — L'article 3 de l'arrêté du 28 mai 1947 est modifié par un arrêté du 21 octobre 1947 (*J.O.* du 12 novembre, p. 11.139) et il en résulte que dans les départements où la conservation des marcs et l'épépinage deviennent facultatifs, les pépins récupérés pourront être achetés par le Groupement National d'Achat des Produits Oléagineux (G.N.A.P.O.).

III. *Certificat de qualité.* — Ce certificat créé par l'arrêté du 18 juin 1946 et non encore entré en application vient de faire l'objet de trois textes complémentaires pris à la même date du 21 octobre 1947 (*J. O.* du 7 novembre, p. 10.993).

En premier lieu, un arrêté étend aux liqueurs les dispositions de l'arrêté du 18 juin 1946 susvisé et précise que ledit certificat est délivré par une commission nationale habilitée à examiner la qualité des liqueurs exportées.

En second lieu, un autre arrêté crée une *commission nationale* de délivrance des certificats de qualité pour les vins de liqueur, vermouth et apéritifs à base de vins exportés.

En troisième lieu, un arrêté fixe les attributions et la composition d'un *comité technique* des vins, vins de liqueur, vins doux naturels, spiritueux, eaux-de vie, liqueurs, cidres et jus de fruits, chargé d'étudier et de proposer toutes mesures intéressant la politique de la qualité en la matière, d'orienter et de coordonner l'activité des commissions régionales ou nationales chargées de la délivrance des certificats de qualité.

Enfin, des arrêtés conjoints des ministres de l'Économie nationale et de l'Agriculture pris, à la date du 24 octobre 1947 (*J. O.* du 19 novembre, p. 11.410), en application de l'arrêté susvisé du 18 juin 1946 et dont le texte complet peut être consulté auprès de la direction départementale des services agricoles dont dépend le siège de la commission. ou au Ministère de l'Agriculture (Direction des Affaires économiques, 5e bureau), créent les commissions locales chargées de la délivrance des certificats de qualité dans les différentes régions de production de vins, de vins doux naturels et d'eaux-de-vie.

NOUVELLES DIVERSES

Restrictions à l'importation des vins en Irlande.

Le Ministre des Finances a récemment annoncé que son gouvernement avait décidé de restreindre massivement les importations de vins et spiritueux. La raison de cette décision est d'ordre financier.

Cette mesure a pris son effet le 25 octobre. En conséquence, les importations de vins et spiritueux en provenance de France, d'Espagne et du Portugal ne seront plus que la moitié environ des importations d'avant-guerre, soit une diminution de 75 %, des quantités actuelles.

Le sherry, le porto, le bourgogne et le champagne sont particulièrement affectés par cette décision. Notons que les vins espagnols et portugais ont été, jusqu'à maintenant contingentés, tandis que les achats de vins français ont été effectués suivant le système des allocations-valeurs.

Les vins de l'Empire britannique ne sont pas touchés par cette décision gouvernementale. Il est cependant digne de remarque que les vins et spiritueux de l'Union sud-africaine et de l'Australie n'ont pas fait l'objet d'importations très importantes. Les importateurs irlandais estiment que le marché peut absorber les produits de l'Empire en plus grandes quantités. Des conversations dans ce sens ont été engagées entre les Ministères des Finances irlandais et britannique.

On ignore, dans les milieux commerciaux, l'époque à laquelle seront levées les restrictions à l'importation.

Il va sans dire que le plan officiel crée des difficultés au commerce déjà affecté par les taxes excessives qui frappent les boissons. On laisse prévoir que le rationnement sera introduit après entente entre les commerces de gros et de détail. Ajoutons que la consommation en Irlande a été très importante ces dernières années, grâce au tourisme notamment.

De janvier à juillet 1947, l'Irlande a importé 387.212 gallons (= 17.580 hl.) de vins tranquilles et 9.220 gallons (= 419 hl.) de vins mousseux.

(*Journée vinicole*, 7-11-47).

La récolte des fruits à cidre en France.

D'après les Services du Ministère de l'Agriculture, les pommiers à cidre n'ont donné qu'une récolte inférieure à la moyenne en Bretagne, médiocre aussi en Normandie bien que légèrement supérieure aux premières prévisions ; la production serait au contraire très élevée dans les départements du Centre et du Massif Central. En général, les pommes n'ont pas atteint leur grosseur normale. Beaucoup de fruits sont tombés prématurément du fait de la sécheresse et sont véreux. Les poires à poiré ont été récoltées en quantité assez satisfaisante.

La concurrence sur le marché suisse des vins.

Les seuls vins qui, à l'heure actuelle, ne sont pas offerts avec insistance sur le marché suisse sont ceux de Russie et de Californie : ces derniers, d'ailleurs, ne tarderont pas à y faire apparition. Le Chili est récemment entré en compétition. La Yougoslavie a conclu un accord pour la livraison à la Suisse de 440.000 gallons de vin. La Grèce, la Roumanie, l'Autriche et la Turquie sondent le terrain.

Les Allemands ne peuvent vendre leurs vins que par l'intermédiaire des Français, mais les Suisses préfèrent acheter des vins blancs de Hongrie. Quant à l'Italie, elle conserve d'excellents clients dans ce pays. Les Suisses achètent en ce moment peu de vins français et ne prêtent qu'une médiocre attention aux appellations contrôlées dont ils ne tiennent pour ainsi dire nul compte. Ils veulent cependant garder leurs relations

avec les firmes françaises. Les Français seraient bien avisés de n'envoyer en Suisse que des vins de très bonne qualité et de ne pas vendre trop cher les appellations contrôlées s'ils veulent récupérer cette clientèle.

(D'après *The wine and spirit Trade Review*, 15-8-47).

Accord commercial franco-suédois.

Un accord commercial entre la France et la Suède a fixé à 12 millions de couronnes, soit 396 millions de francs, le montant des vins et des spiritueux qui seront exportés en Suède. La répartition des quantités constituant cet achat sera faite par le Vimnopolet.

Foire franco-suisse de Genève.

Une foire franco-suisse, portant sur l'alimentation et les arts ménagers qui s'y rattachent, aura lieu à Genève du 5 au 17 mai 1948.

A cette occasion sera organisée une exposition de produits français avec dégustation payante desdits produits.

Les producteurs de vins qui seraient désireux de participer à ces manifestations peuvent d'ores et déjà prendre leurs dispositions. Les organismes intéressés, notamment le Comité interprofessionnel des vins doux naturels et vins de liqueur à appellation contrôlée, 2, rue Léon-Dieudé, à Perpignan, les tiendront au courant des informations complémentaires communiquées à ce sujet.

L'absorption des engrais phosphatés.

La façon incomplète dont les plantes utilisent l'acide phosphorique des engrais phosphatés et des phosphates en général est un des plus grands mystères de la chimie du sol puisque dans certains cas elles n'en retirent pas plus de 25 % de l'acide phosphorique total.

« *La Revue française de l'oranger* » (juin 1947) rapporte que M. Maurice H. Lockwood, président de la « National Fertilizer Association » déclare que ce mystère pourra être éclairci par l'emploi de phosphates à base d'acide phosphorique radioactif qui constitue actuellement un sous-produit de la fabrication de la bombe atomique et des essais seront faits cette année dans plusieurs stations expérimentales.

L'acide phosphorique sera suivi du sol à travers les racines, les branches, les feuilles et les fruits à l'aide d'un appareil (compteur Geiger) qui détecte la radioactivité. Ces expériences seront suivies avec un grand intérêt par la science qui pourra observer pour la première fois l'usage des éléments fertilisants dans la croissance des plantes.

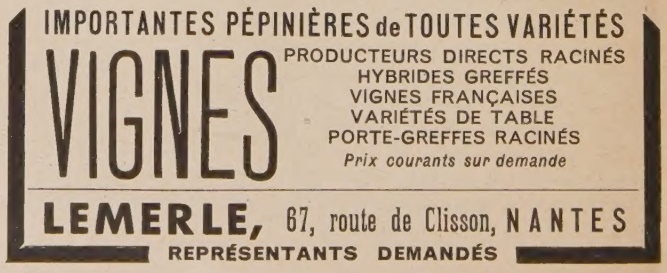
PETITES ANNONCES

Demandes d'emploi : **30** fr. la ligne
Toutes autres rubriques : **60** fr.
Domiciliation à la revue : **50** fr. par annonce.

André MARSAIS, pépiniériste à St-Laurent-des-Combes, St-Emilion (Gironde), offre avec toutes garanties d'authenticité, les meilleurs cépages du Sud-Ouest, en greffés-racinés, sur sujets les plus demandés. Chasselas sur 1202, Riparia, Berlandieri.

Envoyons de suite partout
MOULINS ADAM complets 13.300 fr. FOURS à pain, PÉTRINS, SEMOIRS, SCIES pour fermes, etc. ARTICLES de QUALITÉ. Écr. LE POURVOYEUR à SEMUR (S.-&-L.). Cat. illust. 10 fr.

1 PORC GRATIS vivant castré franco crédit 4 pour 6.000 fr. et 8 pour 9.950 fr. 300 porcs à vendre depuis 800 fr. Écr. VALADE moutons Sarlat (Dordogne).



Le Directeur gérant : Paul GERMAIN

Dépôt légal N° 262 — Imprimerie SCHNEIDER Frres et MARY - LEVALLOIS-PERRET

PLANTS de VIGNES
SÉLECTIONNÉS

TOUTES VARIÉTÉS

HYBRIDES FRANÇAIS A VINS FINS
CHARDONNAY-RAVAT N° 6

Tarif et documentation Franco
TISSIER-RAVAT, Hybrideur, **Marcigny** (S.-&-L.)

LUTTEZ efficacement contre les *GELÉES* en employant
le Dispositif Automatique de Protection
H. PARRENIN
44, Rue du Louvre - PARIS - 1er
Société Anonyme au capital de 3.000.000 de francs

PÉPINIÈRES BOUILLARD
CARPENTRAS (Vaucluse)

Meilleurs hybrides greffés sur 3.309, et Lot : 8.745 ; 7.053 ; 5.455 ; 12.417 : 18.315 ; 7.120, à raisin noir ; 11.803. à raisin rosé ; 5.276 ; 12.375 ; 4.986 ; 5.409 ; 10.868, à raisin blanc ; Chasselas, Muscat de Hambourg ; boutures greffables, en gros.
Maison de confiance, ayant 40 années d'expérience.

REVUE BELGE
DES
VINS ET SPIRITUEUX
Organe Officiel des Associations professionnelles

PUBLICATION MENSUELLE A GRAND TIRAGE
Rédacteur en Chef : H. BROCHIER, L. S. C.

Rédaction — Administration — Publicité :
55, rue du Congrès, 55
BRUXELLES

Prix de l'abonnement annuel : F. B. 150 frs

Tarif de Publicité sur demande.

ÉTABLISSEMENTS VITICOLES
MACLET - BOTTON
Villefranche-en-Beaujolais (Rhône)

LES MEILLEURES VARIÉTÉS
SEIBEL - COUDERC
SEYVE-VILLARD-LANDOT-RAVAT 6, etc.
VINIFÉRAS de CUVE et de TABLE

Brochure descriptive "La Viticulture Nouvelle" n° 20 *contre* 6 frs *en timbres poste.*

Le plus puissant produit de nettoyage
TONILINE le gardien de la futaille
Laboratoires LUGDUNUM, 5, Cours d'Herbouville _ LYON

Tous les PRODUITS FONGICIDES et INSECTICIDES pour SOIGNER la VIGNE
SOUFRE d'APT - STEACUPRITES - POUDRES à BASE de ROTENONE, etc.

Consultez...

...ses agents

ou Écrivez au Siège Social : **15, Rue du Pont à ARLES (B.-d-R.)**

LE SOUFRE DE NARBONNE

Dosage : 30 *pour cent de soufre à l'état libre provenant du Minerai de soufre*

Finesse : 95 *pour cent au tamis N° 200.*

Assure avec le maximum
de **sécurité** et **d'économie**
la **protection** totale de la **vigne**

CONTRE L'OÏDIUM

PRODUIT FRANÇAIS de la

SOCIÉTÉ LANGUEDOCIENNE

DE RECHERCHES ET D'EXPLOITATIONS MINIÈRES

10, Avenue Georges-V — PARIS

18, Avenue Foch — NARBONNE

Agriculteurs, pour tous vos
TRAITEMENTS INSECTICIDES
quels qu'ils soient, ayez chez vous

NOVÉMOL

NICOVÉMOL

EMOL D. 200 ROTÉNONÉ

et PHOSPHÉMOL " 314 "

La collection complète des
MOUILLANTS et INSECTICIDES
DES

Anc. Ets AULAGNE & Cie

114, Rue Duguesclin — LYON

Demandez nos Notices Spéciales

SYNDICAT PROFESSIONNEL DE
l'INDUSTRIE des ENGRAIS AZOTÉS
58, Avenue KLEBER, Paris (16e)
Tél : **Kléber 78-72**